COMPETENCE E 8110

Der umschaltbare Einbau-Herd

Benutzerinformation

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit" auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

☞ **1.** Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...".
Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:

- AEG DIRECT
  INFO SERVICES 01 80 - 555 4 555*
  * (Telekom 24 Pf/Min.)

  Wir sind für Sie da:
  montags bis freitags
  8.00 bis 20.00 Uhr
  samstags
  10.00 bis 14.00 Uhr.

  Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKSKUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen").
  Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service".

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

INHALT

Gebrauchsanweisung 6

Sicherheitshinweise 6

Entsorgung 8

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes 9

Geräteaufbau 10
Bedienblende 10
Uhr-Funktionen 11
Ausstattung Backofen 12
Zubehör Backofen 13

Backofen-Funktionen 14

Vor dem ersten Gebrauch 16
Tageszeit einstellen/ändern 16
Erstes Vorreinigen 17

Bedienen der Kochstellen 18
Kochen ohne Ankoch-Automatik 19
Kochen mit Ankoch-Automatik 19
Ankochzeiten bei Kochen mit Ankoch-Automatik 20
Sicherheitsabschaltung der Kochstellen 21

Bedienen des Backofens 22
Fettfilter einsetzen/herausnehmen 22
Rost und Pfanne einsetzen 22
Backofen ein- und ausschalten 23
Backofen-Temperatur ändern 24
Backofen-Funktion ändern 24
Aktuelle Backofen-Temperatur abfragen 24
Schnellaufheizung 25
Arbeiten mit der Automatik-Funktion 25
Automatisches Ausschalten 26
Automatisches Ein- und Ausschalten 27
Automatik-Eingaben abfragen 27
Automatik-Eingaben nachträglich ändern 28
Automatik-Eingaben löschen 28
Informationen zur Automatik-Funktion 28

Kurzzeitwecker einstellen 29
Backofenlampe ein-/ausschalten 30
Uhranzeige ein-/ausschalten 30
Sicherheitsabschaltung des Backofens 30
Kindersicherung des Backofens 31

Anwendungen, Tabellen und Tips 32
Kochen 32
Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik 32
Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik 33
Backen 34
Tabelle Backen 36
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 39
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 39
Braten 40
Tabelle Braten 41
Flächengrillen 43
Tabelle Grillen 43
Bio-Funktionen 44
Braten mit Niedrigtemperatur 44
Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen 45
Joghurt herstellen 46
Hefeteig gehen lassen 46
Obst, Gemüse dörren 47
Auftauen 48
Tabelle Auftauen 48
Einkochen 49
Einkochzeiten 49
Tabelle Temperaturvorschläge 50

Reinigung und Pflege 51
Gerät von außen 51
Backofeninnenraum 51
Zubehör 52
Fettfilter 52
Einschubgitter 52
Glaskeramikdecke des Backofens 53
Backofenlampe 53
Backofentür 54
Backofen-Türglas 55

Was tun, wenn 57

Sonderzubehör 58

Montageanweisung 60
Technische Daten 60
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 60
Sicherheitshinweise für den Installateur 61
Montage 62

Kundendienststellen 76
Deutschland 76

Garantiebedingungen 79
Deutschland 79
Österreich 79

Service 83

GEBRAUCHSANWEISUNG

⚠ Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
Die Sicherheit von AEG Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse in der Glaskeramikdecke des Backofens auftreten, muß das Gerät vom Netz getrennt werden. Bevor Sie das tun, schalten Sie bitte den Backofen aus. Schalten Sie dann die Sicherungen aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. **Halten Sie** deshalb **Kleinkinder grundsätzlich fern.**
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.

- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nicht zu zweckentfremdetem Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen des Universalblech.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür/den offenen Backwagen.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.

Öko-Isolierung

Der Backofen ist werkseitig mit einer Öko-Isolierung ausgestattet. Diese Isolierung ist von unabhängigen Prüfinstituten auf Schadstoffe geprüft und als unbedenklich eingestuft worden

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Werkstoffe sind uneingeschränkt recyclingfähig und können wiederverwertet werden.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Die Kartonteile werden zu 80% aus Altpapier hergestellt.

Altgerät entsorgen

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden. Dies gilt für Ihr bisheriges Gerät und, nachdem es eines Tages nicht mehr benutzt wird, auch für Ihr neues Gerät.

Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Netzkabel durchtrennen, eventuell vorhandene Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

Entsorgungshinweise

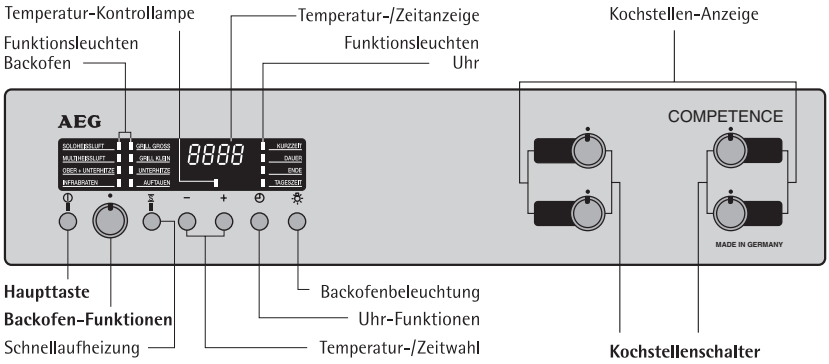
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Sie können das Gerät auch zu Ihrem AEG-Fachhändler bringen, der es gegen einen geringen Unkostenbeitrag für Sie entsorgt.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Haupttaste:** Über die Haupttaste wird das komplette Gerät ein- bzw. ausgeschaltet. Dies bedeutet zusätzliche Sicherheit, vor allem wenn Kinder im Haus sind, da ein versehentliches Einschalten des Gerätes über die einzelnen Schalter nicht möglich ist. Zusätzlich bedeutet dies Bedienungskomfort, da mit einem Tastendruck alle Funktionen ausgeschaltet werden.
- **Sicherheitsabschaltung:** Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsabschaltung. Sowohl der Backofen als auch die Kochstellen werden nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn innerhalb eines längeren Zeitraums die Stellung der Schalter nicht verändert wird.
- **Kindersicherung**: Zusätzlich ist dieses Gerät mit einer Kindersicherung für den Backofen ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, läßt sich der Backofen nicht mehr versehentlich in Betrieb nehmen.
- **Elektronischer Backofenregler**: Der Backofen wird über einen elektronischen Regler gesteuert, der eine genaue Temperatur-Einstellung ermöglicht. Als zusätzlichen Komfort bietet er zu jeder gewählten Backofen-Funktion automatisch einen Temperaturvorschlag.
- **Elektronisch geregelte Ankoch-Automatik**: Die Automatik-Funktion des Kochstellenschalters schaltet selbsttätig von der hohen Ankochstufe auf die gewählte niedrige Fortgarstufe um.
- **Glaskeramik-Backofendecke**: Das Gerät ist mit einer VITRATHERM-Glaskeramik-Backofendecke ausgestattet. Hier liegen die Heiz- und Grillkörper hinter einer Glaskeramikplatte. Das erleichtert die Reinigung der Backofendecke.
- **Hitzeschutz-Verglasung**: Die von unten hinterlüfteten Glasscheiben bewirken, daß die Backofentür nicht zu heiß wird und so eine Verbrennungsgefahr vermieden wird.
- **Backofen-Dampfaustritt:** Der Dampfaustritt über die Rückseite des Kochfeldes sorgt für Bedienungssicherheit und einen hohen Reinigungskomfort. Bei einer eventuell vorhandenen Dunstabzugshaube wird der Dampf so gezielt in diese abgeleitet. Dadurch werden Verschmutzungen am Gerät und störende Gerüche vermieden.
- **Zeit-Anzeige**: Eine 24-Stundenanzeige informiert auch bei ausgeschaltetem Backofen über die Tageszeit. Falls aus Energiespargründen gewünscht, kann diese Anzeige jedoch auch abgeschaltet werden.

Geräteaufbau

Bedienblende



Haupttaste
Zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.
Das Gerät ist: -eingeschaltet, wenn die Taste heraussteht,
-ausgeschaltet, wenn die Taste versenkt ist.

Backofen-Funktionen und Funktionsleuchten
Versenkbarer Drehschalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Funktion. Die gewählte Backofen-Funktion wird durch die jeweilige Funktionsleuchte angezeigt.

Schnellaufheizung
Zusätzlich nach Anwahl einer Backofen-Funktion und -Temperatur zur Schnellaufheizung des Backofens. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird automatisch auf die gewählte Backofen-Funktion umgeschaltet.

Temperatur- und Zeitwahl
Taste zum Verstellen von Zeiten oder Temperaturwerten, je nach gewählter Funktion. Die gewählte Einstellung wird in der Temperatur-/Zeitanzeige digital angezeigt.

Uhr-Funktionen und Funktionsleuchten
Taste zum Einstellen der Uhr-Funktionen. Die gewählte Funktion wird durch die jeweilige Funktionsleuchte angezeigt.

Backofenbeleuchtung
Taste zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
Für die Dauer des Backofenbetriebes ist die Backofenbeleuchtung automatisch an. Sie kann jedoch mit dieser Taste ausgeschaltet und nur bei Bedarf eingeschaltet werden. So sparen Sie Energie.

Temperatur-Kontrollampe
Die Temperatur-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Kochstellen-Schalter und Kochstellen-Anzeige
Versenkbare Drehschalter zum Einschalten der Kochzonen. Die gewählte Kochstufe wird in der Kochstellen-Anzeige digital angezeigt.

Uhr-Funktionen

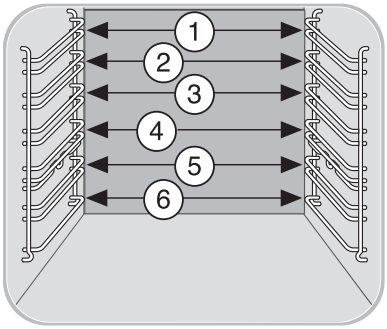
Ihr Gerät verfügt über eine programmierbare Uhr, die es Ihnen ermöglicht, die Tageszeit abzulesen, den Kurzzeitwecker als „Eieruhr" zu nutzen, oder mit Hilfe der Automatik-Funktion die Back- und Bratzeiten einzustellen.

Tageszeit
Über die Funktion TAGESZEIT wird in der Temperatur-/Zeitanzeige die aktuelle Tageszeit angezeigt, solange keine Backofen-Funktion eingeschaltet ist.

Kurzzeitwecker
Mit der Funktion KURZZEIT können Sie eine maximale „Weckzeit" von 1 Stunde 30 Minuten einstellen. Der Kurzzeitwecker arbeitet wie ein normaler Küchenwecker und hat keinerlei Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Automatik-Funktion
Mit der Funktion DAUER und ENDE können Sie für den Backofen die Uhr so einstellen, daß der Backofen sich selbsttätig aus- bzw. ein- und ausschaltet.

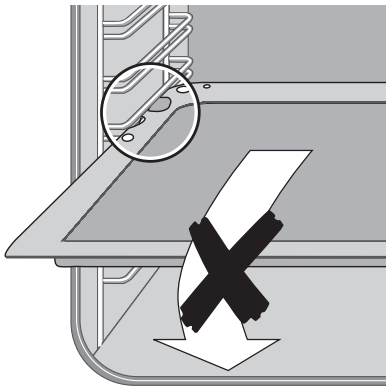
Ausstattung Backofen



Einsatzebenen

An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 6 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs.

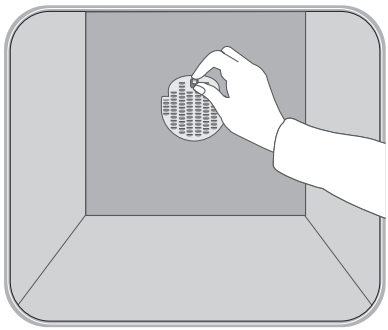
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



Kippsicherung

Alle Einschubteile sind gegen ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet

Beim Einsetzen der Einschubteile muß diese Kippsicherung hinten liegen.

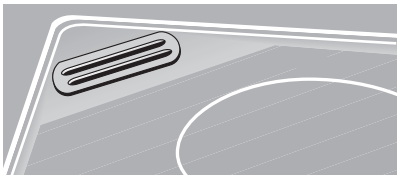


Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung.

Bitte benutzen Sie ihn immer zum **Braten** mit Heißluft oder Infrabraten offen auf dem Rost, dem Universalblech oder mit offenem Bratgeschirr.

Backofendampfaustritt
Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.



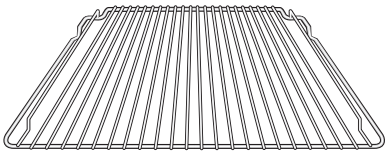
Gebläsenachlauf
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig wieder ab.

Zubehör Backofen

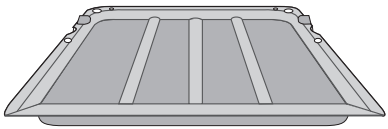
Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:

Backblech
Für Kuchen und Plätzchen

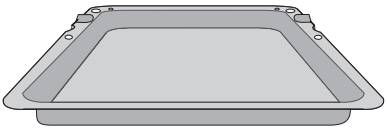
Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Fettpfanne
Für Braten bzw. als Auffanggefäß für Fett



Universalblech
Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett



Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

SOLOHEISSLUFT

Mit dieser Funktion können Sie optimal Kuchen auf **einer Ebene backen**. Außerdem ist sie für Gebäcke geeignet, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Dazu zählen z.B. Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen usw.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze sind in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

MULTIHEISSLUFT

Multi-Heißluft eignet sich besonders zum **Backen** auf **mehreren Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ein Ringheizkörper und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

OBER + UNTERHITZE

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

INFRABRATEN

Infrabraten eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

S Schnellaufheizung

Mit der Zusatzfunktion Schnellaufheizung können Sie den **leeren Backofen** für die vorgenannten Funktionen **in kürzester Zeit vorheizen**.

Bei der Funktion Schnellaufheizung werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet.

GRILL GROSS

Die Großgrillfläche eignet sich zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel in größeren Mengen, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Bei dieser Funktion wird ein zweiter Grillheizkörper an der Backofendecke zu der Kleingrillfläche dazugeschaltet.

GRILL KLEIN

Die Kleingrillfläche eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel in kleineren Mengen.

Mit der kleinen Grillfläche können Sie z.B. 2 Steaks oder 4 Toasts grillen.

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.

UNTERHITZE

Mit dieser Backofen-Funktion können Sie Backwaren, wie z.B. feuchte Kuchen von unten **kross nachbacken.**

Hier ist nur der unter dem Backofenboden angeordnete Heizkörper in Betrieb.

AUFTAUEN

Mit der Backofen-Funktion Auftauen können Sie z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder andere empfindliche Lebensmittel gleichmäßig **an-** bzw. **auftauen**.

Bei dieser Funktion ist nur der Ventilator ohne Beheizung in Betrieb.

Vor dem ersten Gebrauch

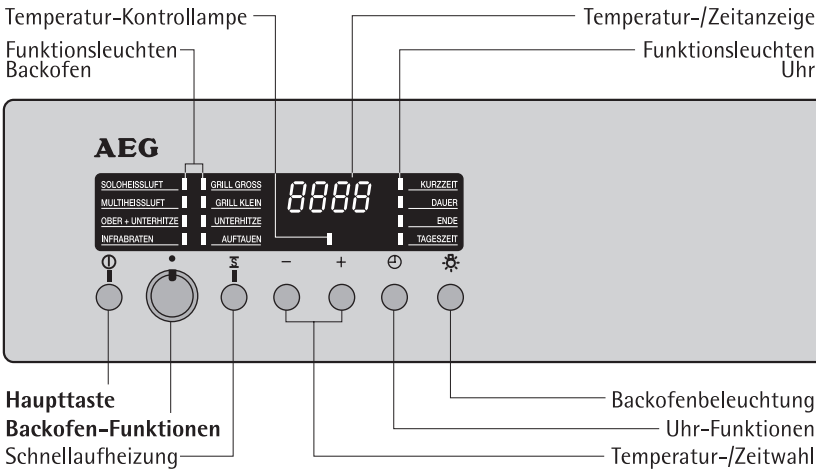
Tageszeit einstellen/ändern

Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Funktionsleuchte TAGESZEIT und die Temperatur-/Zeitanzeige.

Als erstes müssen Sie nun die Tageszeit einstellen. Die Tageszeit-Einstellung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Wenn die Tageszeit nicht eingestellt ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden.

Tageszeit einstellen



☞ **1.** Tasten ⊕ oder ⊖ drücken und gewünschten Wert für die Tageszeit einstellen. Bei jedem Drücken der Taste ⊕ erhöht bzw. ⊖ erniedrigt sich der Wert um eine Minute.

2. Taste Uhr 🕘 drücken oder ca. 5 Sekunden warten.
In der Temperatur-/Zeitanzeige schaltete die Tageszeit von Blinken auf Dauerleuchten um. Die Tageszeit ist damit eingestellt.

Durch Drücken der Tasten ⊕ oder ⊖ für mehr als 2 Sekunden beginnen die Minuten solange vorwärts bzw. rückwärts zu laufen, bis die Taste wieder losgelassen wird. So können Sie den gewünschten Wert schneller erreichen.

Wenn das Gerät vom Netz getrennt wurde, z. B. durch eine ausgeschaltete Sicherung, blinkt die Temperatur-/Zeitanzeige erneut.
Stellen Sie in diesem Fall die Tageszeit erneut ein, wie beschrieben.

Tageszeit ändern

Die Tageszeit-Einstellung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät geändert werden.

In der Temperatur-/Zeitanzeige wird die eingestellte Tageszeit angezeigt.

☞ **1.** Taste ◷ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte TAGESZEIT blinkt.

2. Tageszeit einstellen, wie beschrieben.

Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

☞ **1.** Gerät mit der Haupttaste einschalten.
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.

2. Taste Backofenbeleuchtung drücken.

3. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.

4. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.

5. Gerätefront nur feucht abwischen.

Tip: Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienen der Kochstellen

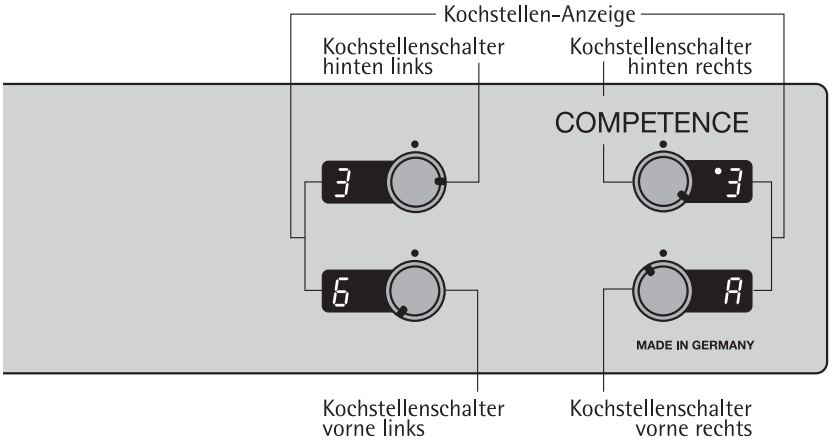
Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Die nachfolgende Beschreibung gilt nicht für Induktions-Kochzonen. Sollte Ihr Gerät Induktions-Kochzonen besitzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung, die Sie speziell dazu erhalten haben!

Kochstufen

- In den Bereichen 1-9 können Sie 14 Kochstufen (inklusive Zwischenstellungen) einstellen.
- Zwischenstellungen können Sie in den Bereichen 2 bis 7 wählen. Sie sind mit einem roten Punkt links oben neben der Heizstufe gekennzeichnet.
- Zusätzlich ist jeder der Kochstellenschalter noch mit einer Automatik-Funktion ausgestattet.

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Ankoch-Automatik



Kochen ohne Ankoch-Automatik

☞ **1.** Gerät mit der Haupttaste einschalten.
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.

2. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken.
Die Taste steht heraus.

3. Zum Ankochen/Anbraten Kochstellenschalter drehen und eine hohe Leistung wählen.

4. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.

5. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.

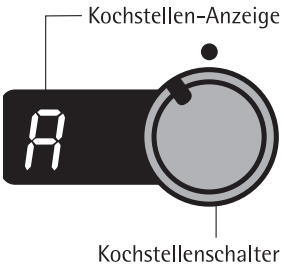
6. Die zugehörige Kochstellen-Anzeige zeigt noch für ca. 3 Sekunden „0".

7. Kochstellenschalter durch Drücken versenken.

8. Gerät mit der Haupttaste ausschalten.

Kochen mit Ankoch-Automatik

Beim Kochen mit Ankoch-Automatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung und schaltet dann auf die eingestellte Fortgarstufe zurück. Die Zeit für diesen „Ankochstoß" errechnet der Kochstellen-Schalter abhängig von der gewählten Fortgarstufe.



☞ **1.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.

2. Kochstellenschalter nach rechts bis zum Anschlag drehen, um den Ankochstoß einzuschalten.

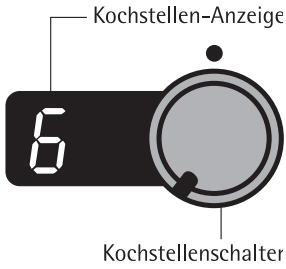
3. In der Kochstellen-Anzeige erscheint ein „A".

4. Anschließend Kochstellenschalter auf gewünschte Fortgarstufe zurückdrehen.

5. Die eingestellte Fortgarstufe wird angezeigt.

Nach wenigen Sekunden erscheint anstelle der Fortgarstufe erneut „A" in der Anzeige.

Die Fortgarstufe wird wieder angezeigt, sobald die errechnete Zeit für den Ankochstoß abgelaufen ist.



6. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Position „0" zurückdrehen.

7. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Koch-Ende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Fortgarstufe wählen, z.B. von „3" auf „6" weiterschalten, wird die bereits abgelaufene Zeit für den Ankochstoß berücksichtigt. Wählen Sie eine niedrigere Fortgarstufe, wird die Automatik-Funktion sofort beendet.

Sie können die Automatik-Funktion vorzeitig beenden, indem Sie den Kochstellenschalter zunächst auf „0" stellen und anschließend wieder die gewünschte Fortgarstufe einstellen.

Ankochzeiten bei Kochen mit Ankoch-Automatik

Schalterstellung:	Ankochzeit der Ankoch-Automatik
A und 9	ohne Automatik-Funktion
A und 8	8 Minuten
A und 7	4 Minuten
A und ·6	3 Minuten
A und 6	2 Minuten
A und ·5	12,5 Minuten
A und 5	10 Minuten
A und ·4	8 Minuten
A und 4	6,5 Minuten
A und ·3	5,5 Minuten
A und 3	5 Minuten
A und ·2	3 Minuten
A und 2	2 Minuten
A und 1	1 Minuten

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet die Ankoch-Automatik selbsttätig auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge. Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe bei „Ihrem Geschirr", für „Ihre Gerichte und Mengen" optimal ist.

Sicherheitsabschaltung der Kochstellen

Wird eine der Kochstellen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schalten sich **alle** Kochstellen automatisch ab.

In der Kochstellen-Anzeige aller eingeschalteten Kochstellen erscheint ⊖.

Die Kochstellen schalten sich ab bei:

- Kochstufe 1 - 2 nach 6 Stunden
- Kochstufe 3 - 4 nach 5 Stunden
- Kochstufe 4 - 5 nach 4 Stunden
- Kochstufe 6 - 9 nach 1,5 Stunden

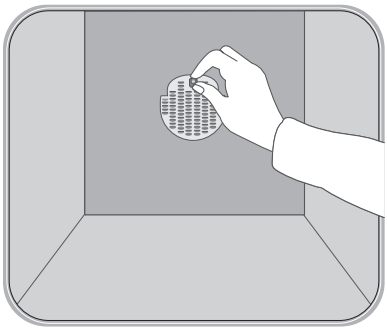
Sicherheitsabschaltung aufheben

☞ Zum Aufheben der Sicherheitsabschaltung **alle** eingeschalteten Kochstellenschalter in die Null-Position drehen.
Danach sind die Kochstellen wieder betriebsbereit.

Bedienen des Backofens

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Setzen Sie den Fettfilter immer ein, wenn Sie offen auf dem Rost, auf der Fettpfanne oder im offenem Bratgeschirr **braten**.

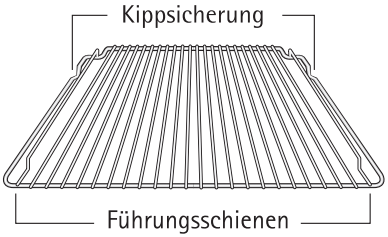


☞ **Fettfilter einsetzen**
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

☞ **Fettfilter herausnehmen**
Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Rost und Pfanne einsetzen

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muß immer nach unten weisen.

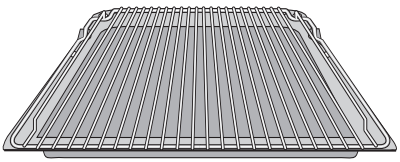


Rost einsetzen

☞ **Rost** so einsetzen, daß die beiden Führungsschienen nach oben zeigen. Die Kippsicherung muß nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.

Rost und Pfanne einsetzen

☞ Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Fettpfanne** die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen der Fettpfanne setzen.

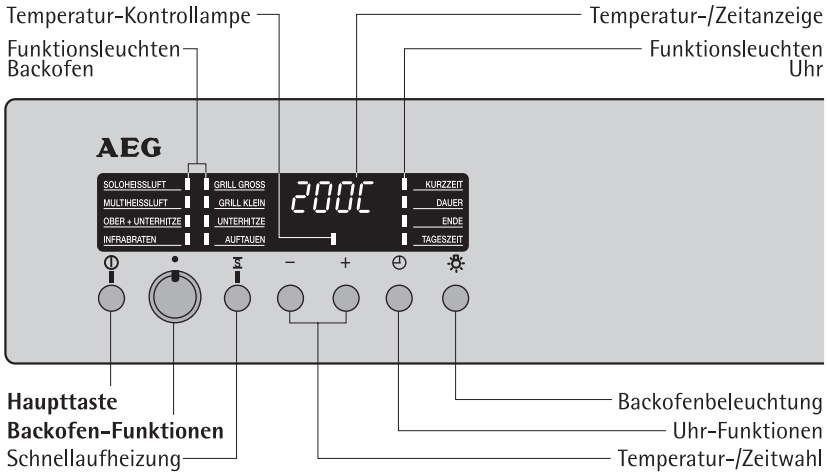


Backofen ein- und ausschalten

☞ **1.** Gerät mit der Haupttaste einschalten.
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.

2. Zur Benutzung gegebenenfalls Schalter „Backofen-Funktionen" drücken.
Der Schalter steht heraus.

3. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen" gewünschte Funktion einstellen.
Die gewählte Funktion wird angezeigt. In der Temperatur-/Zeitanzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.



Wird die vorgeschlagene Temperatur nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden geändert, beginnt der Backofen zu heizen. Die Temperatur-Kontrollampe zeigt, daß der Backofen aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Temperatur-Kontrollampe.

4. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen" in Null-Position drehen.

5. Schalter durch Drücken versenken.

6. Gerät mit der Haupttaste ausschalten.
Die Netz-Kontrollampe über der Taste erlischt.

Backofen-Temperatur ändern

Nach dem Wählen der Backofen-Funktion wird in der Temperatur-/Zeitanzeige ein der Funktion entsprechender Temperaturvorschlag angezeigt. Sie können diesen Temperaturvorschlag bei Bedarf vor oder während des Backens verstellen.

☞ Tasten ⊞ oder ⊟ drücken, um die Temperatur nach oben oder unten zu verändern.

ℹ Die Änderung erfolgt in 5 °C-Schritten. Durch Drücken der Tasten ⊞ oder ⊟ für mehr als 2 Sekunden beginnt die Temperaturanzeige solange vorwärts bzw. rückwärts zu laufen, bis die Taste wieder losgelassen wird. Auf diese Weise können Sie den gewünschten Wert schneller erreichen.

Backofen-Funktion ändern

☞ Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen" die gewünschte Funktion einstellen.
Wird die vorgeschlagene Temperatur nicht geändert, beginnt der Backofen nach wenigen Sekunden mit der neu gewählten Funktion und dem entsprechenden Temperaturvorschlag zu heizen.

Aktuelle Backofen-Temperatur abfragen

Während der Backofen aufheizt, können Sie die bereits erreichte Temperatur im Backofen abfragen.

☞ Tasten ⊞ und ⊟ gleichzeitig 2 Sekunden drücken.
Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die beim Aufheizen bereits erreichte Temperatur an. Nach ca. 9 Sekunden wechselt die Anzeige wieder auf die voreingestellte Temperatur.

Schnellaufheizung S

Nach Anwählen einer Backofen-Funktion kann durch die Zusatzfunktion „Schnellaufheizung“ der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.

Achtung: Gargut bitte erst in den Backofen legen, wenn die Schnellaufheizung beendet ist und der Backofen in der gewünschten Funktion arbeitet.

☞ **1.** Gewünschte Backofen-Funktion einstellen (z.B. OBER + UNTERHITZE). Evtl. Temperaturvorschlag ändern.

2. Taste Schnellaufheizung S drücken.
Die Kontrollampe über der Taste Schnellaufheizung leuchtet. Die Schnellaufheizung beginnt.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Die Kontrollampe erlischt.
Der Backofen heizt jetzt in der voreingestellten Backofen-Funktion und Temperatur weiter. Sie können nun Ihr Gargut in den Ofen legen.

Die Funktion Schnellaufheizung läßt sich nicht mit den Funktionen Grill, Ober-Hitze oder Auftauen verwenden.

Empfehlungen zum schnellen Vorheizen entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Anwendungen, Tabellen und Tips“.

Arbeiten mit der Automatik-Funktion

Sie haben zwei Möglichkeiten, die Automatik-Funktion zu nutzen:

- **Automatisches Ausschalten**: Wenn Sie den Backofen eingeschaltet haben und einfach nur nicht vergessen wollen, den Ofen rechtzeitig abzuschalten, können Sie mit der Uhr entweder die **Dauer oder** das **Ende** der Garzeit festlegen. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.
- **Automatisches Ein- und Ausschalten**: Wenn Sie beispielsweise schon morgens oder mittags ein Gericht für den Abend vorbereiten möchten, können Sie die **Dauer und** zusätzlich das **Ende** der Garzeit festlegen. Der Backofen schaltet sich dann automatisch zu der errechneten Zeit ein und automatisch wieder zum Gar-Ende aus.

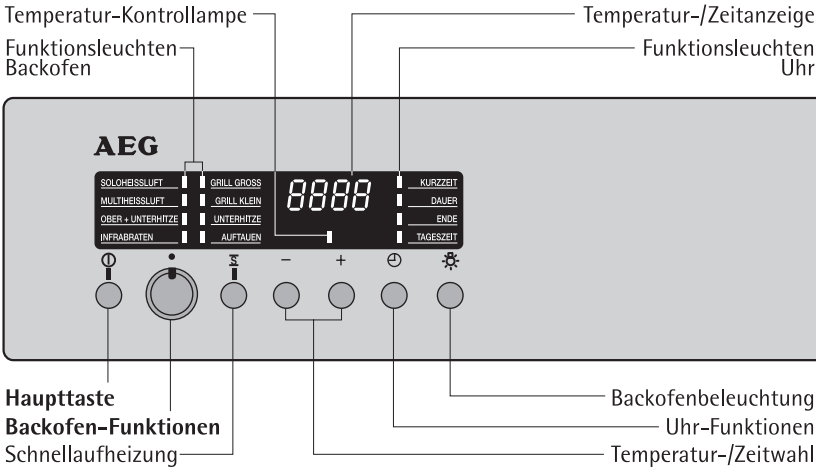
– **Beispiel:** Der Braten benötigt 1 Stunde Garzeit: DAUER = 1.00.
Der Braten soll um 18:00 Uhr fertig sein: ENDE = 18.00.

Die Backofen-Funktion kann entweder vor oder nach Einstellen der Automatik-Funktion gewählt werden.

Sie haben nach Anwählen einer Uhr-Funktion jeweils ca. 5 Sekunden Zeit, eine Eingabe zu machen. Danach erlischt die Funktionsleuchte der gewählten Uhr-Funktion und Sie müssen diese erneut anwählen.

Automatisches Ausschalten

☞ **1.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.



2. Backofen-Funktion wählen. Evtl. Temperaturvorschlag ändern.

3. Taste Uhr ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf DAUER oder ENDE steht.
Die Temperatur-/Zeitanzeige und die Funktionsleuchte DAUER bzw. ENDE blinken.

4. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊞ drücken, bis die gewünschte Gar-Dauer bzw. das gewünschte Gar-Ende eingestellt ist.

5. Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Funktionsleuchte DAUER bzw. ENDE auf Dauerleuchten um. Die Uhr ist auf automatisches Ausschalten eingestellt.
Sobald die Gar-Dauer abgelaufen bzw. das Gar-Ende erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.

6. Taste Uhr ⏲ drücken, um das Signal abzustellen.

7. Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.

8. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

Automatisches Ein- und Ausschalten

Zum automatischen Ein- und Ausschalten müssen sowohl die Dauer als auch das Ende der Garzeit eingegeben werden. Bei der nachfolgenden Anleitung wird zuerst die Dauer und dann das Ende der Garzeit eingegeben. Es kann aber auch die umgekehrte Reihenfolge gewählt werden.

☞ **1.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.

2. Backofen-Funktion wählen. Evtl. Temperaturvorschlag ändern.

3. Taste Uhr ◴ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf DAUER steht. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt „0.00" an.

4. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊞ drücken, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird.

5. Taste Uhr ◴ drücken, bis die Funktionsleuchte auf ENDE steht. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt das errechnete Gar-Ende an, falls der Garvorgang sofort starten würde.

6. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊞ drücken, bis das gewünschte Gar-Ende angezeigt wird.
Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Funktionsleuchte vom Blinken auf Dauerleuchten um.
Beide Funktionsleuchten DAUER und ENDE haben nun auf Dauerleuchten umgeschaltet. Damit ist die Uhr auf automatisches Ein- und Ausschalten eingestellt.
Der Backofen schaltet sich zur errechneten Zeit automatisch ein. Bei Erreichen des Gar-Endes schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.

7. Taste Uhr ◴ drücken, um das Signal abzustellen.

8. Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.

9. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

Automatik-Eingaben abfragen

☞ Mit der Taste Uhr ◴ die Funktion DAUER bzw. ENDE erneut wählen.

Die entsprechende Funktionsleuchte beginnt zu blinken. Die „Temperatur-/Zeitanzeige" zeigt die noch verbleibende Gar-Dauer bzw. das eingegebene Gar-Ende an.

Automatik-Eingaben nachträglich ändern

Sie können die festgelegte Gar-Dauer bzw. das Gar-Ende auch während des Garvorganges noch ändern.

☞ **1.** Mit der Taste Uhr ⏲ die Funktion DAUER bzw. ENDE erneut wählen. Die entsprechende Funktionsleuchte beginnt zu blinken. Die „Temperatur-/Zeitanzeige" zeigt die noch verbleibende Gar-Dauer bzw. das eingegebene Gar-Ende an.

2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste ⊞ oder ⊟ so lange drücken, bis die gewünschte Gar-Dauer bzw. das Gar-Ende eingestellt ist.

ℹ Änderungen können nur vorgenommen werden, solange die Funktionsleuchten blinken.

Automatik-Eingaben löschen

☞ **1.** Gerät mit der Haupttaste ausschalten.

2. Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.

ℹ Informationen zur Automatik-Funktion

- Die maximal einstellbare DAUER beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Wenn zuerst das Gar-Ende festgelegt wird, errechnet die Uhr automatisch die maximale Gar-Dauer und schlägt diese vor. Diese DAUER kann nicht verlängert werden.
- **Beispiel:** Tageszeit: 14.00 Uhr. Eingegebenes ENDE: 16.00 Uhr. Längste mögliche DAUER: 2.00 Stunden.
- Wenn zuerst die Gar-Dauer festgelegt wird, errechnet die Uhr automatisch das frühest mögliche Gar-Ende und schlägt dies vor. Dieses ENDE kann nicht vorverlegt werden.

– **Beispiel:** Tageszeit: 14.00 Uhr. Eingegebene DAUER: 3.00 Stunden. Frühest mögliches ENDE: 17.00 Uhr.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker kann sowohl eingestellt werden, wenn der Backofen in Betrieb ist, als auch wenn keine Backofen-Funktion angewählt ist.

☞ **1.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.

2. Taste Uhr ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf KURZZEIT steht. Die Funktionsleuchte KURZZEIT blinkt. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt „0.00".

3. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste ⊞ die gewünschte Zeitdauer eingeben.

4. Nach wenigen Sekunden schaltet die Funktionsleuchte KURZZEIT auf Dauerleuchten um. Der Kurzzeitwecker beginnt zu laufen. Die eingestellte Minutenzahl wird rückwärts gezählt.

5. Nach Ablauf des Kurzzeitweckers ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.

6. Taste Uhr ⏲ drücken, um das Signal abzustellen.
Die Funktionsleuchte KURZZEIT erlischt.

7. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

Einstellung Kurzzeitwecker ändern

☞ **1.** Mit der Taste Uhr ⏲ die Funktion KURZZEIT erneut anwählen.

2. Innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten ⊞ oder ⊟ die neue gewünschte Zeitdauer einstellen.

3. Nach wenigen Sekunden schaltet die Funktionsleuchte KURZZEIT auf Dauerleuchten um. Der Kurzzeitwecker beginnt mit der neuen Zeit zu laufen.

Kurzzeitwecker vorzeitig abschalten

☞ **1.** Mit der Taste Uhr ⏲ die Funktion KURZZEIT erneut anwählen.

2. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊞ und ⊟ gleichzeitig drücken.
In der Anzeige erscheint „0.00". Nach wenigen Sekunden erlischt die Funktionsleuchte KURZZEIT und die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt wieder die aktuelle Tageszeit.

ⓘ Die maximal einstellbare Dauer für den Kurzzeitwecker beträgt 1 Stunde 30 Minuten.
Ist der Backofen in Betrieb, zeigt die Temperatur-/Zeitanzeige nach Einstellen des Kurzzeitweckers wieder die gewählte Temperatur an. Der Kurzzeitwecker läuft im Hintergrund weiter.

Backofenlampe ein-/ausschalten

Die Backofenlampe schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb ist. Sie können die Backofenlampe jedoch auch manuell ein-und ausschalten.

Das Gerät muß mit der Haupt-Taste eingeschaltet sein.

☞ Zum Ein- oder Ausschalten Taste Backofenbeleuchtung drücken.

Uhranzeige ein-/ausschalten

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperatur-/Zeitanzeige die aktuelle Tageszeit an.

Diese Anzeige kann ausgeschaltet werden, um zusätzlich Energie zu sparen.

Das Gerät muß ausgeschaltet sein.

☞ Taste S und + gleichzeitig für ca. 2 Sekunden drücken.
Die Uhranzeige erlischt.

Sobald das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, schaltet sich die Anzeige automatisch wieder ein.

Sicherheitsabschaltung des Backofens

Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.

Die Funktionsleuchte der gewählten Backofen-Funktion blinkt, und die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die Uhrzeit an.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer:

- Backofentemperatur 30 - 120 °C nach 12,5 Stunden
- Backofentemperatur 120 - 200 °C nach 8,5 Stunden
- Backofentemperatur 200 - 250 °C nach 5,5 Stunden
- Backofentemperatur 250 - 300 °C nach 1,5 Stunden

Sicherheitsabschaltung aufheben

☞ Schalter „Backofen-Funktionen“ in Null-Position drehen.
Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.

Wenn der Backofen in Verbindung mit der Automatik-Funktion betrieben wird, ist die Sicherheitsabschaltung nicht in Funktion.

Kindersicherung des Backofens

Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. Lediglich der Kurzzeitwecker kann weiterhin genutzt werden.

Die Kindersicherung gilt nur für den Backofen, nicht für die Kochstellen. Um die Kindersicherung einschalten zu können, darf keine Backofen-Funktion gewählt sein.

Kindersicherung einschalten

☞ **1.** Gerät mit der Haupttaste einschalten.

2. Tasten S und ⊖ gemeinsam ca. 2 Sekunden lang drücken. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal. In der Temperatur-/Zeitanzeige wird für einige Sekunden „SAFE" angezeigt. Danach schaltet die Anzeige wieder auf die aktuelle Tageszeit um.

3. Bei jedem Versuch, den Backofen nun in Betrieb zu nehmen, erscheint in der Temperatur-/Zeitanzeige im Wechsel „SAFE" oder die Tageszeit.

Kindersicherung ausschalten

Um die Kindersicherung ausschalten zu können, darf keine Backofen-Funktion gewählt sein. D.h. in der Temperatur-/Zeitanzeige muß die Tageszeit angezeigt werden.

☞ **1.** Gerät gegebenfalls mit der Haupttaste ausschalten und wieder einschalten.

2. Tasten S und ⊖ gemeinsam ca. 2 Sekunden lang drücken. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal. In der Temperatur-/Zeitanzeige wird wieder die Tageszeit angezeigt. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

Anwendungen, Tabellen und Tips

Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik

Schalter-stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	**Ankochen**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	**Starkes Anbraten**	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	**Mildes Braten**	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4-5	**Kochen**	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	**Dämpfen, Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	**Schmelzen**	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9" zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik

Schalter-stellung	Gar-vorgang	geeignet für	Dauer	Hinweise Tips
A7 bis A8	**Starkes Braten**	Steaks	3-10 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	**Braten**	Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	10-20 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	**Backen**	Pfannku-chen, Flädle	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
A3½ bis A5½	**Kochen**	Suppen	40-150 Minuten	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
A3 bis A5	**Dämpfen**	Kartoffeln, Gemüse	20-60 Minuten	Wenig Flüssigkeit verwenden z.B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
A2½ bis A4½	**Dünsten, Auftauen**	Gemüse	20-45 Minuten	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben
A2 bis A3½	**Quellen**	Reis, Hirse, Buchweizen	25-50 Minuten	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit dazugeben
A2 bis A3½	**Wärmen**	Fertige Speisen, Eintöpfe	10-30 Minuten	Je nach Menge Einstellung anpassen

Beobachten Sie zu Beginn den Kochvorgang mit Automatik. Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die obigen Anwendungsbeispiele auf Ihre Erfahrungswerte angepaßt werden.

Kochen mit Automatik empfehlen wir für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die fortlaufend in der heißen Pfanne gebraten werden.

Kochen mit Automatik eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Dampfkochtöpfen,
- große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion SOLOHEISSLUFT, MULTIHEISSLUFT oder OBER + UNTERHITZE verwenden.

Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

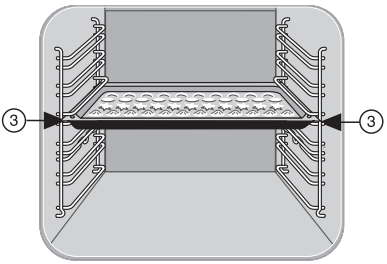
Backformen

- Für OBER + UNTERHITZE eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für SOLOHEISSLUFT bzw. MULTIHEISSLUFT sind auch helle Metallformen geeignet.

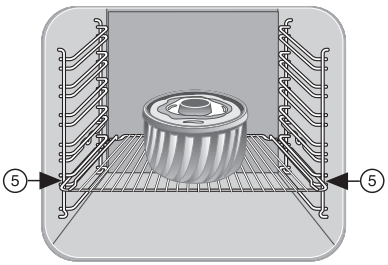
Einsatzebenen

- Backen mit SOLOHEISSLUFT oder OBER + UNTERHITZE ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit MULTIHEISSLUFT können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

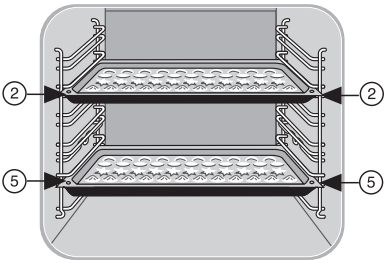
1 Backblech:
Einsatzebene 3



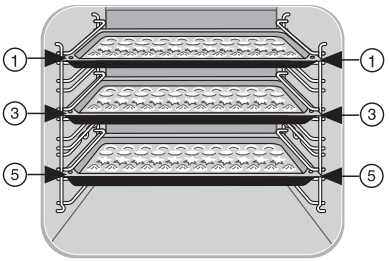
1 Backform:
Einsatzebene 5



2 Backbleche:
Einsatzebenen 2 und 5



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Backblech mit den Abschrägungen nach vorne einsetzen!
- Backblech bis an die Rückwand schieben.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
  Sie können mit SOLOHEISSLUFT oder OBER + UNTERHITZE auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) können maximal auf zwei Etagen zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung.** Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabelle Backen

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks	SOLOHEISSLUFT		OBER + UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	für beide Funktio-nen Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	5.	**150-160**	5.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	5.	**140-160**	5.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	4.	**150-160**	5.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	**170-180**	5.	190-210[1]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	**150-170**	5.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	**150-170**	5.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	5.	**160-180**	5./6.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	5.	**140-160**	5.	160-180	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	**170-190**	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170[1]	3.	**160-180[1]**	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	5.	180-200[1] 140-160	5.	**250[1] 160-180**	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	**160-170[1]**	3.	190-210	0:15-0:30
Biskuitrolle	3.	160-170	3.	**180-200[1]**	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3.	**150-160**	3.	160-180	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen,	3.	160-170[1]	3.	**190-210[1]**	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2]	3.	**150-170**	3.	170-190	0:25-0:50

Art des Gebäcks	SOLOHEISSLUFT		OBER + UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	für beide Funktio-nen Std.: Min.
Obstkuchen auf Mürbeteig[2]	3.	**160-170**	3.	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Bienenstich)	3.	**140-160**	3.	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	5.	**180-200**	5.	190-210[1]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	5.	**200-220**	5.	230-300[1]	0:10-0:25
Fladenbrot	3.	**200-220**	3.	270-300[1]	0:08-0:15
Wähen (CH)	3.	**180-200[1]**	5.	210-230[1]	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	170-190[1]	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	**140-150**	3.	160-180[1]	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3.	**80-100**	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen	3.	**100-120**	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3.	**160-170**	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	**170-180[1]**	3.	190-210[1]	0:20-0:30
Brötchen	3.	**180-200[1]**	5.	180-220[1]	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen

2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion.**

Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	MULTIHEISSLUFT			Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von oben		Temperatur °C	
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	2. u. 5.	-	170-180	0:35-0:60
Streuselkuchen trocken	2. u. 5.	-	140-160	0:30-0:60
Pizza	2. u. 5.	-	170-190	0:40-0:70
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	2. u. 5.	1. 3. u. 5.	150-160	0:15-0:35
Spritzgebäck	2. u. 5.	1. 3. u. 5.	140-150	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	2. u. 5.	1. 3. u. 5.	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	2. u. 5.	-	80-100	2:10-2:50
Makronen	2. u. 5.	1. 3. u. 5.	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	2. u. 5.	-	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	2. u. 5.	-	170-180[1]	0:30-0:50
Brötchen	2. u. 5.	-	180-190[1]	0:30-0:55

Tips zum Backen

	Tip
So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/ Kuchen, ist nicht durchgebacken, ist ungleichmäßig braun	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	OBER + UNTERHITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Einsatze-bene von oben	Temperatur °C	Einsatze-bene von oben	Temperatur °C	Std.: Min.
Nudelauflauf	4.	**200-220**	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	3.	**180-200**	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	**160-170**	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	**160-170**	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	**200-220**	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	**210-220**	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	**160-170**	0:30-1:00

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen-Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	OBER + UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1] (300-600 g)	2.	INFRABRATEN	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	OBER + UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen	2./3.	OBER + UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

In der Regel muß bei Tiefkühl-Fertiggerichten der Backofen vorgeheizt werden. Lesen Sie dazu bitte in den Herstellerangaben nach.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN oder OBER + UNTERHITZE verwenden.

Achtung: Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip**: Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zu den Brattabellen

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion OBER + UNTERHITZE. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion INFRABRATEN.
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Fleischart	Menge	OBER + UNTER-HITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Gewicht	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Std.:Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	4.	200-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef, Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	4.	250-270[1]	4.	**190-200**	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	4.	250-270[1]	4.	**180-190**	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	4.	210-250[1]	4.	**170-180**	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:30-2:00
Kotelettstück, Kassler	1-1,5 kg	4.	180-190	4.	**170-180**	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	4.	170-180	4.	**160-170**	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	4.	210-220	4.	**150-170**	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	4.	**210-220**	4.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	4.	210-225	4.	**150-170**	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**150-170**	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3.	**220-250[1]**	3.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	4.	**210-220**	4.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	4.	**200-210**	4.	150-160	1:15-1:50

Fleischart	Menge	OBER + UNTER-HITZE		INFRABRATEN		Zeit
	Gewicht	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Std.:Min.
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	4.	220-250	4.	**170-180**	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5. 5.	200-210 180-200	5. 5.	**150-160** **140-150**	1:30-2:00 2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	4.	**210-220**	4.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.
Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die jeweils **günstigste Backofen-Funktion.**

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion GRILL KLEIN oder GRILL GROSS mit der Temperatur 300°C verwenden.

Achtung: Den leeren Backofen mit der **Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen!**

Der Einsatz des Fettfilters ist nicht erforderlich.

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Fettpfanne gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer die **2. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Warnung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür. Verbrennungsgefahr!

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von oben	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	2.	6-8 Min.	-

Bio-Funktionen

Die niedrigen Temperaturen, die mit diesem Herd eingestellt werden können, ermöglichen es, Fleisch besonders zart und saftig zuzubereiten, Joghurt herzustellen, Hefeteig gehen zu lassen oder auch Obst zu dörren.

Achtung: Bei allen Bio-Funktionen muß der Temperaturvorschlag geändert werden!

Beim Braten mit Niedrigtemperatur benötigen Sie bis zu 20 Prozent weniger Energie als beim herkömmlichen Braten.

Braten mit Niedrigtemperatur

Zum Niedrigtemperatur-Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN verwenden.

Achtung: Zum Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Bei Niedrigtemperatur immer offen, **ohne Deckel braten**.

Einsatzebenen

- Zum Niedrigtemperatur-Braten die **4. Einsatzebene von oben** verwenden.

Allgemeine Hinweise

Das Braten findet **in 2 Stufen** statt:

- Zum Anbraten eine hohe Temperatur wählen.
- Anschließend auf eine niedrige Temperatur umstellen.

Hinweise zur Brattabelle

Die Bratzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Größe, Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Je dicker und schwerer das Fleischstück, desto länger dauert die Anbrat- und Fertiggarzeit.
- Das Wenden des Gargutes ist nur bei ganzem Geflügel notwendig.
- Gemüsebeilagen erst nach ca. 2/3 der Anbratzeit zugeben.
- **Nach der Anbratzeit die Backofentür nicht mehr öffnen!** (Geflügel vorher wenden.) Der Wärmeverlust würde die Bratzeit erheblich verlängern.

☞ **1.** Fleisch, wie gewohnt, vorbereiten (waschen, trocknen, würzen, evtl. in Form binden usw.).

2. Backofen-Funktion INFRABRATEN anwählen.

3. Temperaturvorschlag auf die **Anbrat-Temperatur** laut Tabelle **abändern**.

4. Nach Ablauf der Anbratzeit auf die **Fertiggar-Temperatur** laut Tabelle **umstellen**.

Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen

		INFRABRATEN			
		1. Stufe Anbraten		2. Stufe Fertiggaren	
Bratgut	**Gewicht kg**	**Temperatur °C**	**Zeit Min.**	**Temperatur °C**	**Zeit Min.**
Fleisch		**220**			
Roastbeef	1-1,5		25-45	**85**	30-60
Rinder-, Kalbsfilet	1-1,5		20-40	**85**	20-40
Kalbsrücken	1-2		30-50	**90**	20-60
Wild		**220**			
Rehrücken	1,5-2		25-45	**90**	20-60
Rehkeule	1,5-2		25-45	**120**	40-120
Geflügel		**200**			
Putenbrust	1-2		25-50	**100**	60-150
Hähnchen	1-1,5		25-40	**100**	40-60
Ente	1,5-2,5		30-40	**100**	40-60
Fisch		**180**			
Lachsforelle	0,5-1		15-20	**80**	10-20
Lachs (Mittelstück)	1-2		25-40	**80**	10-20
Zander / Hecht	0,7-1,5		15-35	**80**	10-20

Niedrigtemperatur-Braten empfehlen wir für:
zarte, magere Fleischstücke und Fisch.

Niedrigtemperatur-Braten ist nicht geeignet für:
z.B. Schmorbraten, Schweinebraten.

Joghurt herstellen

Zur Joghurt-Bereitung die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

Geschirr

- Als Behälter für Joghurt Tassen oder Gläser mit ca. 150ml verwenden und mit Folie oder Deckel abdecken.

Einsatzebene

- Rost in die **3. Einsatzebene von oben** einsetzen.

☞ **1.** Milch aufkochen (z.B. 1 Liter für 6-8 Portionen).

2. Milch auf 40 °C abkühlen lassen.

3. Naturjoghurt in die Milch einrühren, in Behälter füllen und abdecken.

4. Behälter auf den Rost stellen.

5. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und **Temperaturvorschlag auf 40 °C abändern**.

6. Joghurt nach ca. 5-8 Stunden entnehmen (sobald er fest ist).

Hefeteig gehen lassen

Zum Gehen von Teig die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

Geschirr

- Zum Ansetzen des Teiges eine Schüssel verwenden, die bis 40 °C hitzebeständig ist.

Einsatzebene

- Rost in die **3. Einsatzebene von oben** einsetzen.

☞ **1.** Schüssel mit dem angesetzten Teig mit Klarsichtfolie abdecken und auf den Rost stellen.

2. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und Temperaturvorschlag **auf 40 °C abändern**.

3. Teig solange gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Obst, Gemüse dörren

Zum Dörren die Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT verwenden.

Geschirr

- Rost oder Backblech mit Pergamentpapier belegen.

Einsatzebene

- Obst können Sie auf bis zu 2 Ebenen gleichzeitig dörren.
- Rost oder Backblech in die **2. und 5. Einsatzebene von oben** einsetzen.

Allgemeine Hinweise

Zum Dörren eignen sich:

- Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen.
  Verwenden Sie nur vollreifes Obst von guter Qualität!
- Speisepilze

☞ **1.** Obst bzw. Gemüse waschen, evtl. schälen, zerkleinern, trockentupfen.

2. Obst bzw. Gemüse auf Rost oder Backblech verteilen.

3. Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und Temperaturvorschlag **auf 50–70 °C abändern.**

4. Obst zwischendurch wenden.

5. Obst entnehmen, wenn es sich noch biegen läßt, aber beim Drücken keine Safttropfen mehr entstehen.

Lebensmittel	Menge	MULTIHEISSLUFT	
		Temperatur °C	Zeit Std.
Apfelringe 1/2 cm dick	700g	50-70	5-8
Zwetschgen	1-1,2kg	50-70	8-10
Pilze[1]	500g-1kg	50-80	5-7

1) Die Zeit ist abhängig vom Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel.

Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion AUFTAUEN verwenden.

Achtung: Zum Auftauen die **Backofenlampe** immer **eingeschaltet** lassen! Die Auftauzeit verlängert sich sonst.

Auftaugeschirr

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken nur Pergamentpapier oder Folie benutzen. Keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.

Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **4. Ebene von oben** einsetzen.

Der Temperaturvorschlag von 30 °C zur Backofen-Funktion AUFTAUEN läßt sich nicht ändern.

Hinweise zur Auftau-Tabelle
Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftau-Zeiten.

Tabelle Auftauen

Gericht	Auftau-zeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden, oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Forelle, 150g	25-35	10-15	Offen auftauen
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	Offen auftauen
Butter, 250g	30-40	10-15	Offen auftauen
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Offen auftauen (Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400g	60	60	Offen auftauen.

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel) verwenden.
- Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.

Einkochzeiten

Obst und Gewürzgurken

☞ **1.** Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und **Temperaturvorschlag auf 160 °C abändern**.

2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten

3. Die Gläser noch 30 Minuten - bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten - im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

☞ **1.** Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und **Temperaturvorschlag auf 160°C abändern**.

2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen.

3. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren.

4. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Tabelle Temperaturvorschläge

Backofen-Funktion	Temperaturvorschlag
SOLOHEISSLUFT	150 °C
MULTIHEISSLUFT	150 °C
OBER + UNTERHITZE	200 °C
INFRABRATEN	180 °C
GRILL	300 °C
UNTERHITZE	150 °C
AUFTAUEN	30 °C (nicht veränderbar)

Reinigung und Pflege

Gerät von außen

☞ Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke.

Backofeninnenraum

Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

Reinigung

☞ **1.** Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.

2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.

3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen verboten!

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

☞ Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

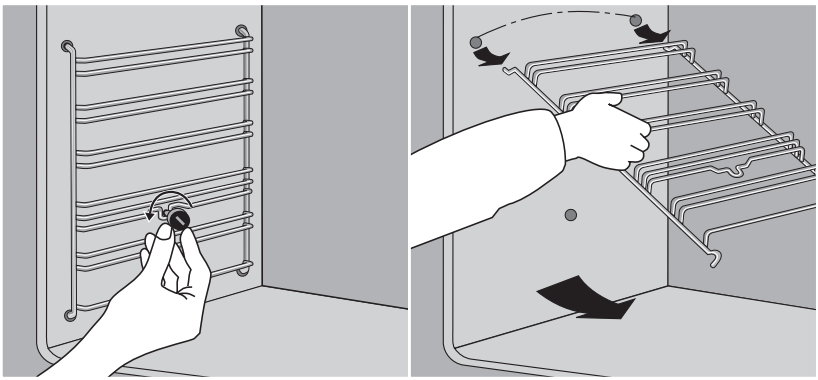
☞ **1.** Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen und einsetzen.



☞ **1.** Schraube (evtl. mit Geldstück) lösen.

2. Einschubgitter unten nach vorne ziehen und oben aushängen.

3. Zum Wiedereinbau Einschubgitter wieder oben einhängen und anlegen.

4. Schraube wieder befestigen.

Glaskeramikdecke des Backofens

Zur Reinigung der Glaskeramikdecke können Sie unbedenklich Backofenspray verwenden.

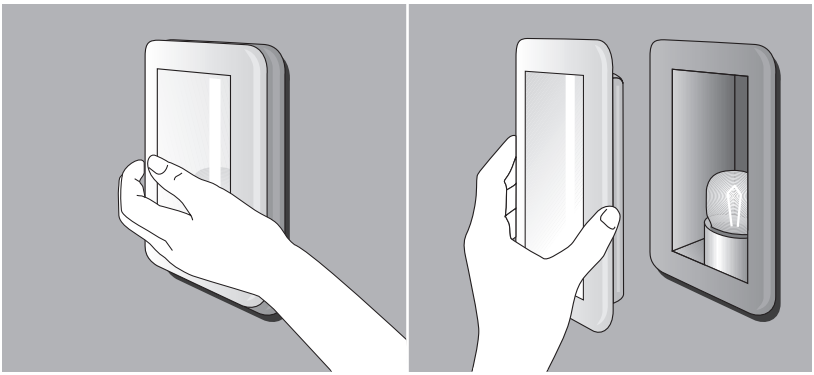
Bei stärkeren Verschmutzungen können sie auch einen Glasschaber einsetzen.

Vorsicht: Die Klingen eines Glasschabers sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

Backofenlampe

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen.

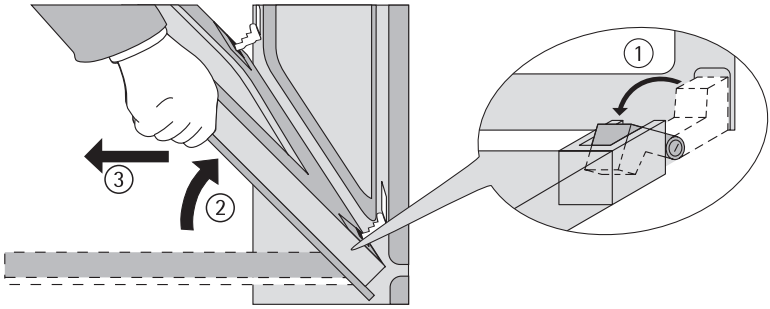


☞ **1.** Tuch auf den Backofenboden legen.
2. Glasabdeckung abnehmen und reinigen.
3. Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig austauschen.
4. Abdeckglas wieder anbringen.
5. Tuch aus dem Backofen entfernen.

Backofentür

Zum Reinigen läßt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

Backofentür aushängen



☞ **1.** Backofentür vollständig öffnen.

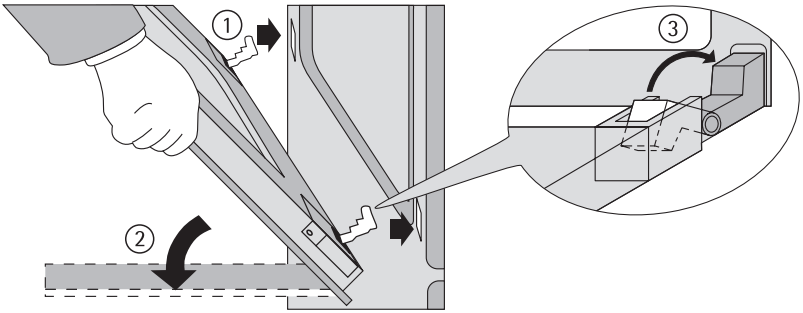
2. **Farbig markierte Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen (1).

3. Backofentür **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen (2).

4. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür nach oben anheben (Vorsicht: schwer!) und vom Backofen wegziehen (3).

5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofentür einhängen



☞ **1.** Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.

2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.

3. Türscharniere in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben (1).

4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und ganz öffnen (2).

5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen (3), so daß die farbige Markierung wieder nach oben weist.

6. Backofentür schließen.

Backofen-Türglas

Die Backofentür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die beiden inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

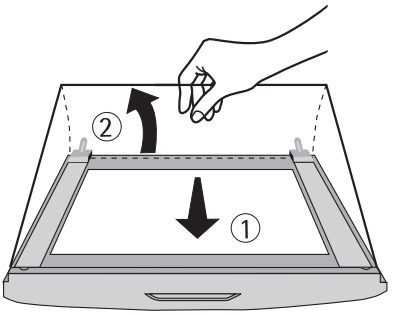
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

Oberes Türglas ausbauen

☞ **1.** Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.

2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).

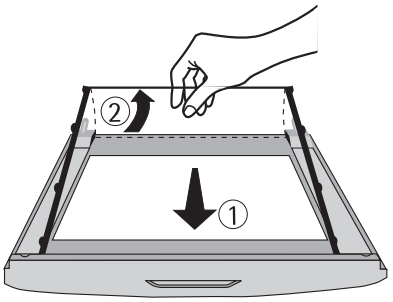
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (2).



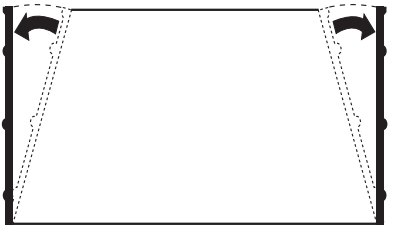
Mittleres Türglas ausbauen

☞ **1.** Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).

2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (2).



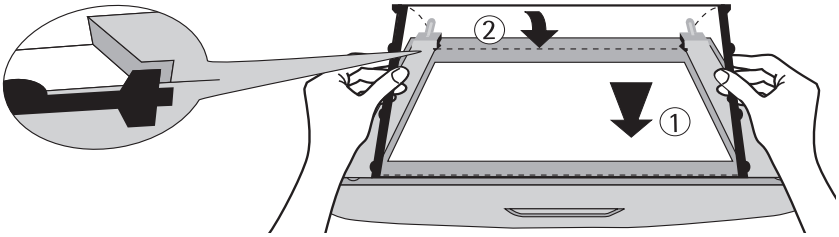
3. Abstandsprofile am linken und rechten Rand der mittleren Scheibe zum Reinigen abziehen.



Mittleres Türglas einsetzen

☞ **1.** Die beiden Abstandsprofile auf den linken und rechten Rand der mittleren Glasscheibe aufstecken.

2. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).

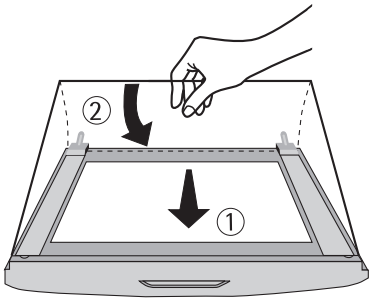


3. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken (2) und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.

Oberes Türglas einsetzen

☞ **1.** Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).

2. Glasscheibe absenken (2). Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben**. Die Glasscheibe muß festsitzen!



3. Backofentür wieder einhängen.

Was tun, wenn ...

.... in der Kochstellenanzeige ⊖ erscheint?

☞ Drehen Sie alle Kochstellenschalter in die Null-Position und schalten Sie dann erneut ein.

.... der Backofen nicht aufheizt?

☞ Überprüfen Sie, ob
- das Gerät eingeschaltet ist,
- die Tageszeit eingestellt ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Kindersicherung für die Backofen-Funktionen aktiviert ist,
- die Sicherheitsabschaltung Ihres Gerätes ausgelöst hat,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

.... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

☞ Backofenlampe austauschen (siehe Reinigen und Pflegen).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

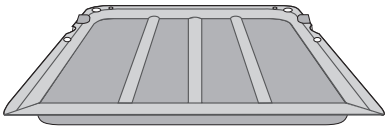
Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

⚠ **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

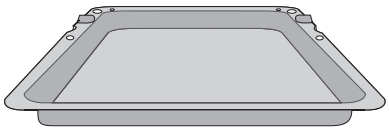
Sonderzubehör

Zu Ihrem Gerät können Sie folgendes Sonderzubehör über den Fachhandel beziehen:

Brat-/Fettpfanne
E-Nr. 611 898 624

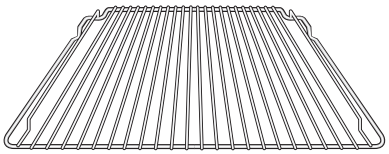


Universalblech
E-Nr. 611 898 626

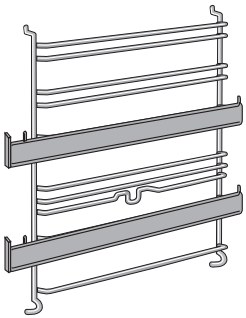


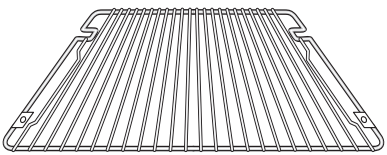
Backblech
E-Nr. 611 898 620

Kombirost
(nicht für Backauszug geeignet)
E-Nr. 944 189 010

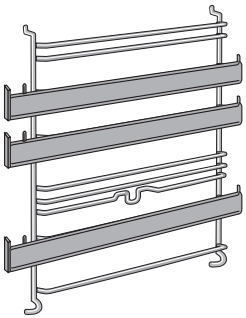


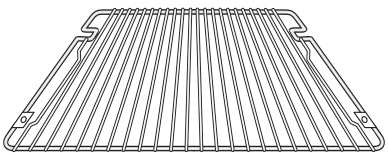
Backauszug BAZ2 mit Kombirost
E-Nr. 944 189 014

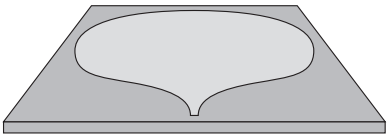
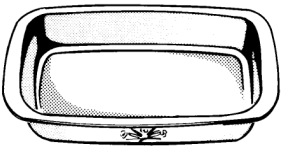




Backauszug BAZ3 mit Kombirost
E-Nr. 944 189 015





Pizzastein: **H1,2 x B34,5 x T34,5cm** **E-Nr. 944 189 008** 	**Glaskeramik-Fettpfanne:** **H6,5 x B32,0 x T27,0cm** **E-Nr. 611 899 660** 
2 Seitenleisten, weiß **für weißen Möbelumbau** **E-Nr. 611 898 700**	**Edelstahlpflegemittel** **für alle Edelstahlgeräte** **E-Nr. 944 190 002**

MONTAGEANWEISUNG

Achtung: Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Technische Daten

Backofen Außenmaße	
Höhe x Breite x Tiefe	60 cm x 56 cm x 55 cm
Backofen Innenmaße	
Höhe x Breite x Tiefe	33 cm x 39,6 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	54 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

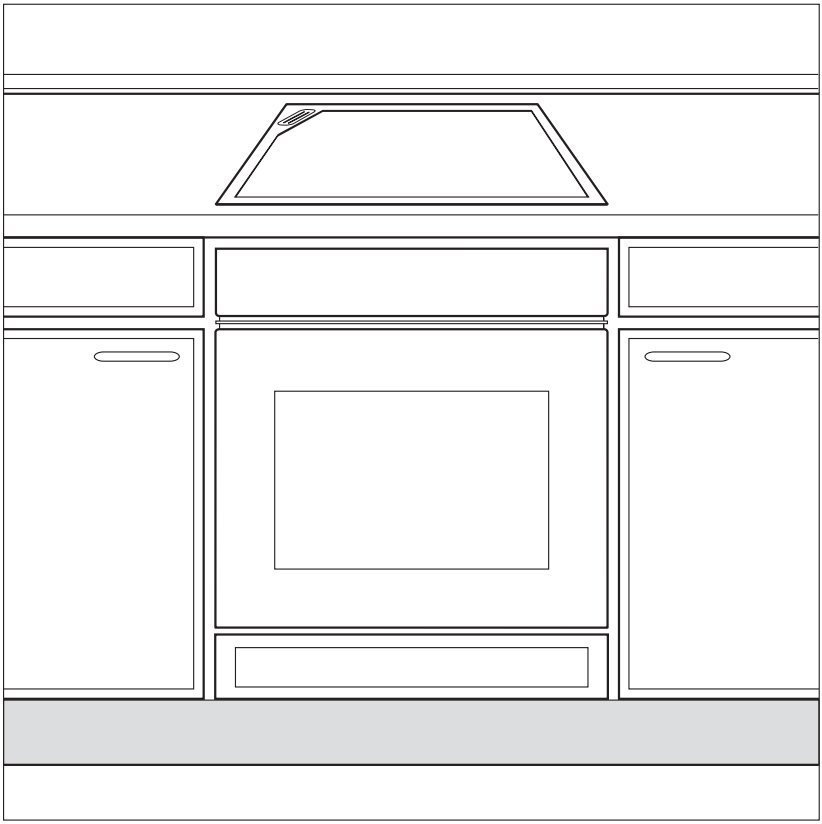
Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

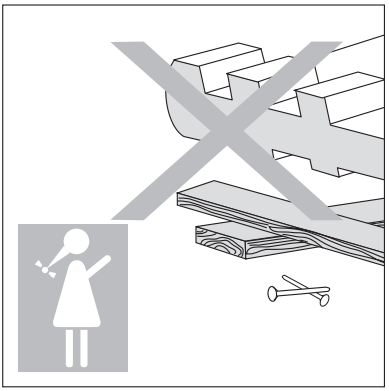
Einbau mit Induktionsmulden

- Bei der Kombination mit AEG Induktionsmulden sind spezielle Einbau-und Kombinationshinweise zu beachten! Diese liegen der Induktionsmulde bei.

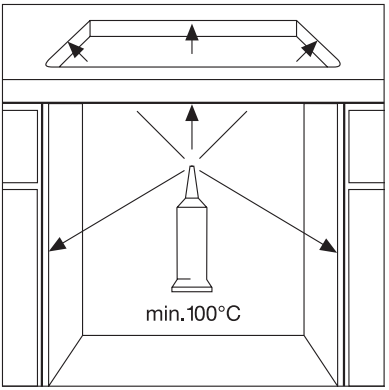
Montage

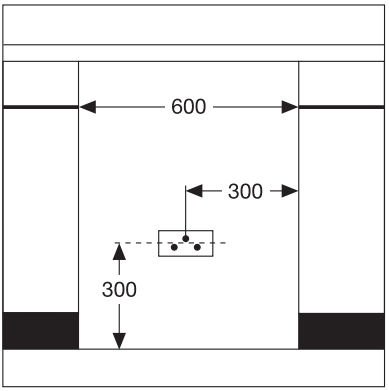


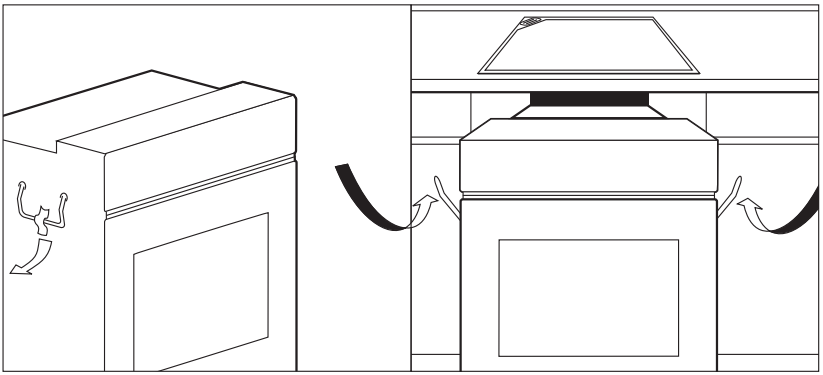
Gerät auspacken



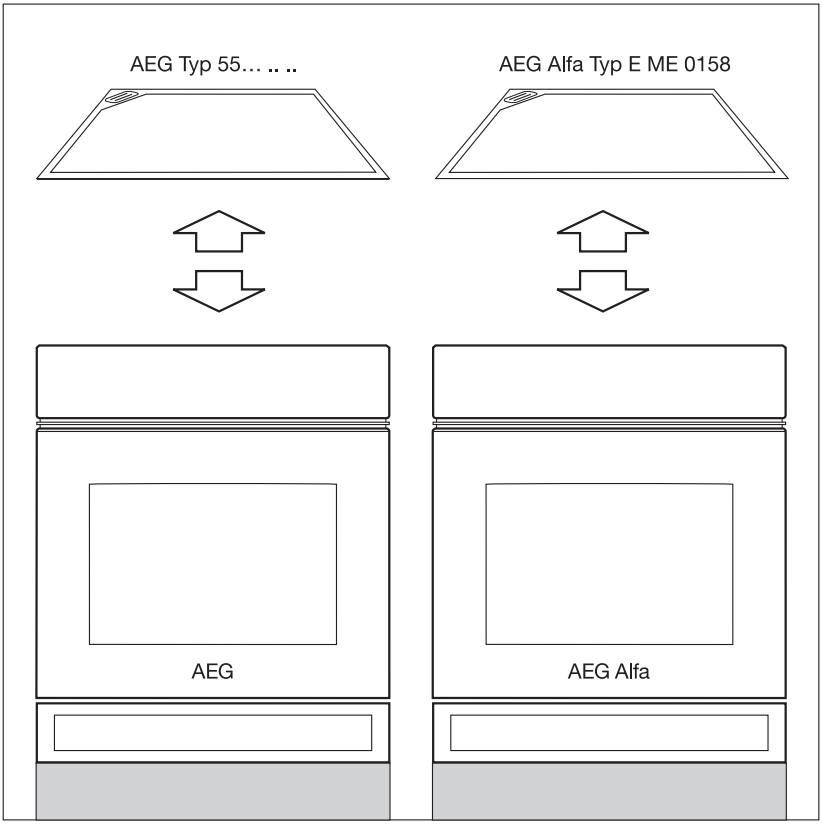
Wichtige Hinweise



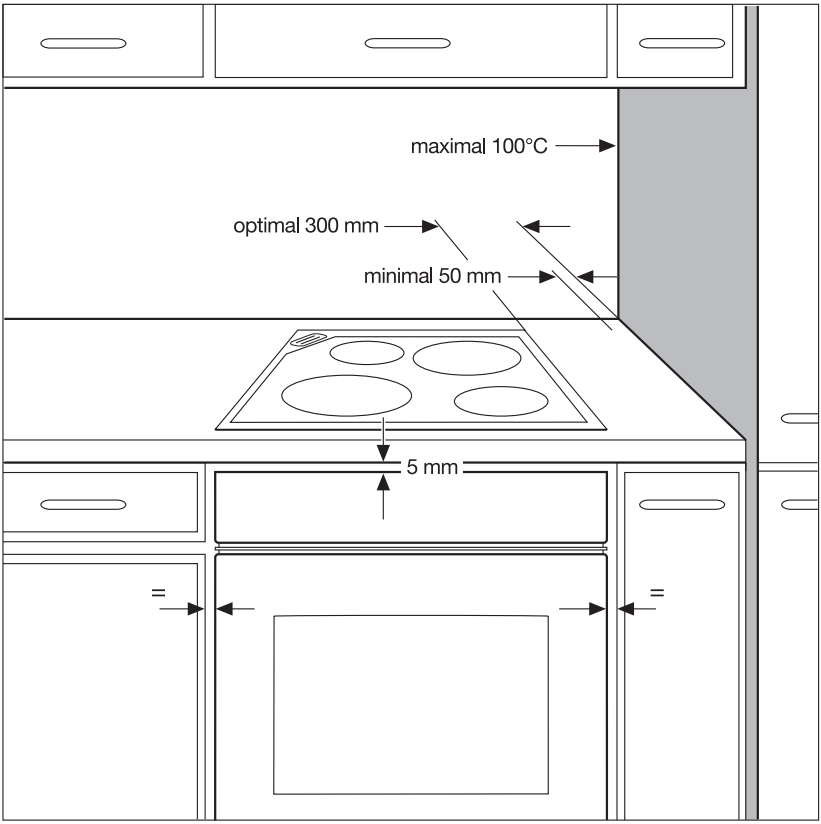


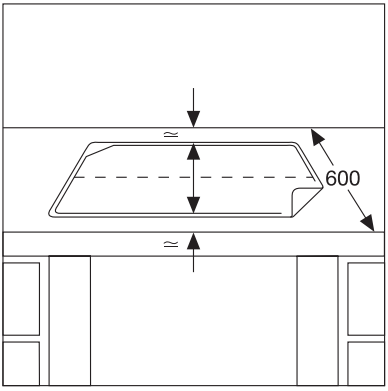


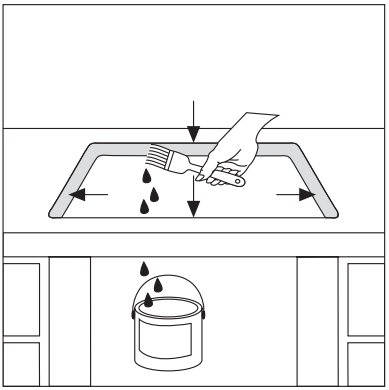
Kombination nur mit



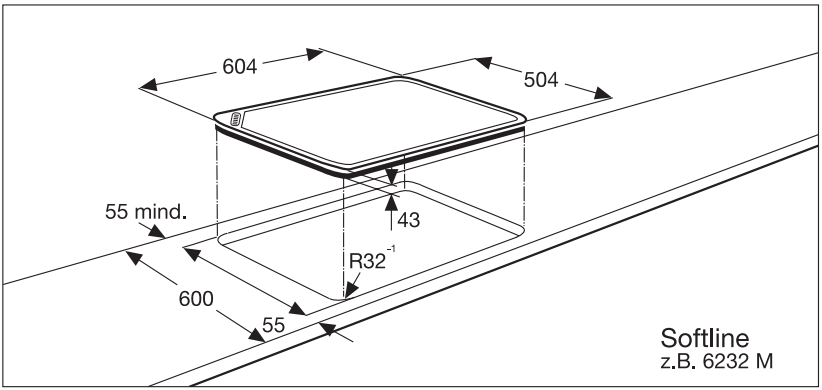
Vorbereitung Küchenmöbel

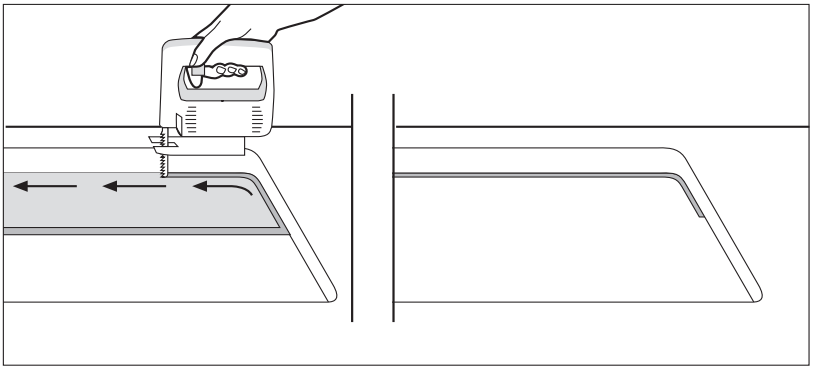


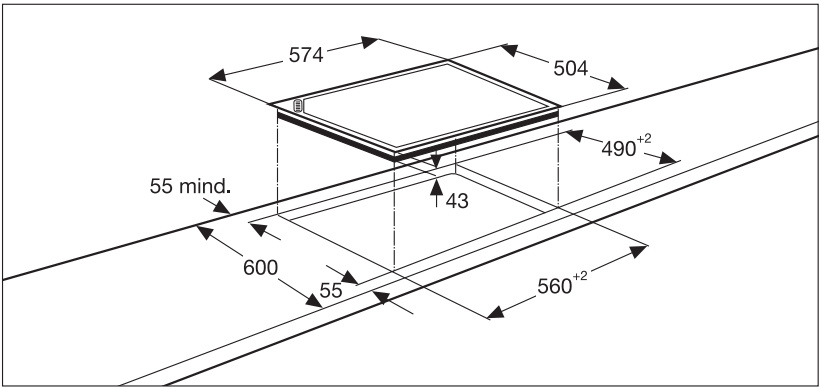


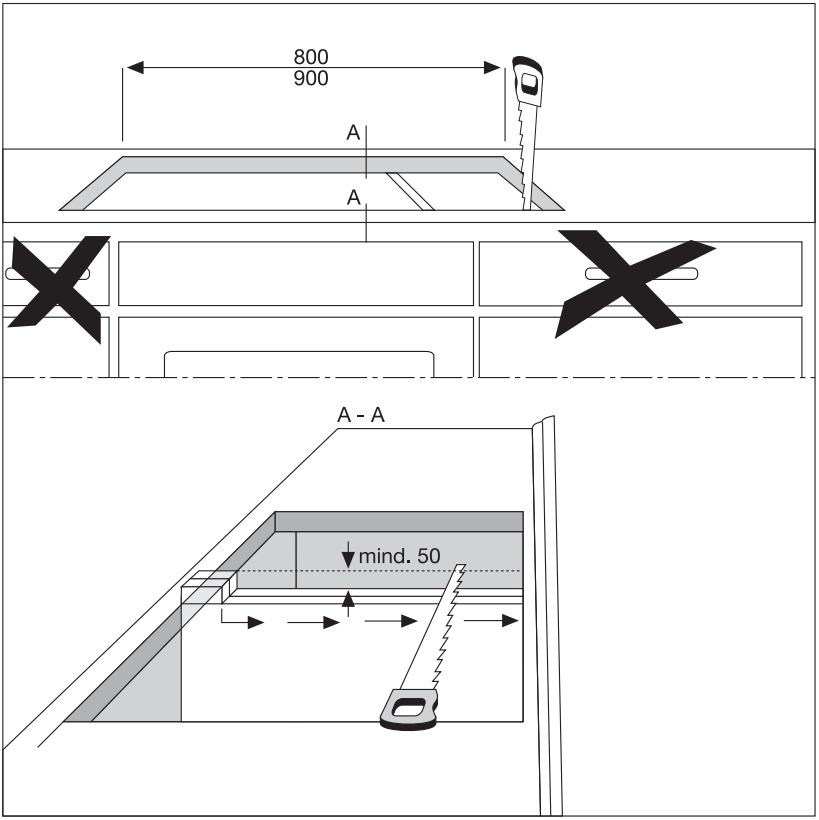


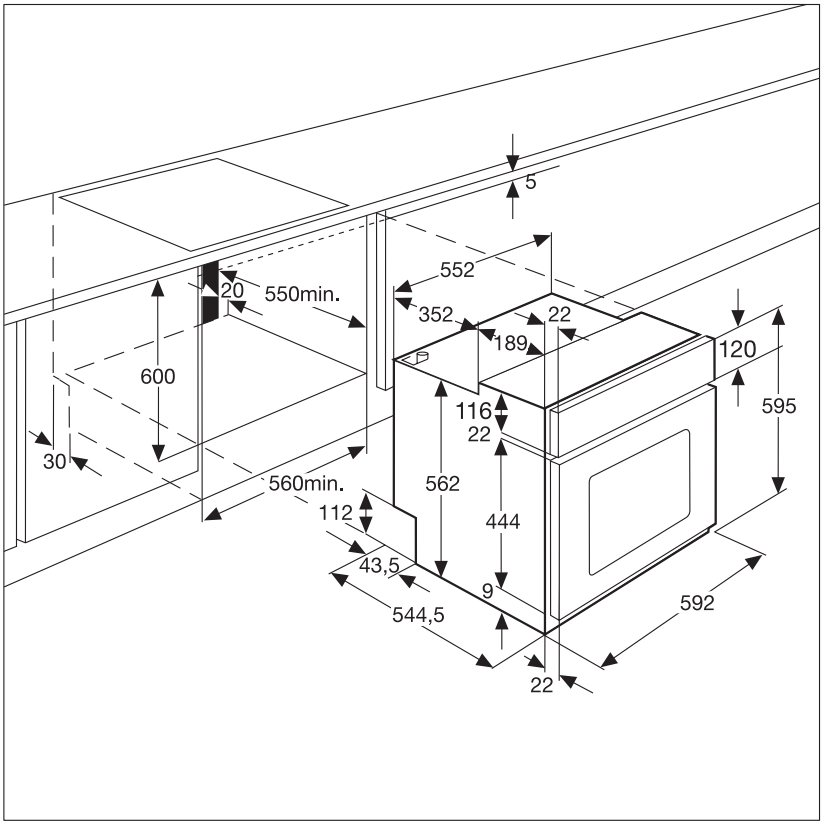
Softline-Mulde: Ausschnitt nur nach Schablone!



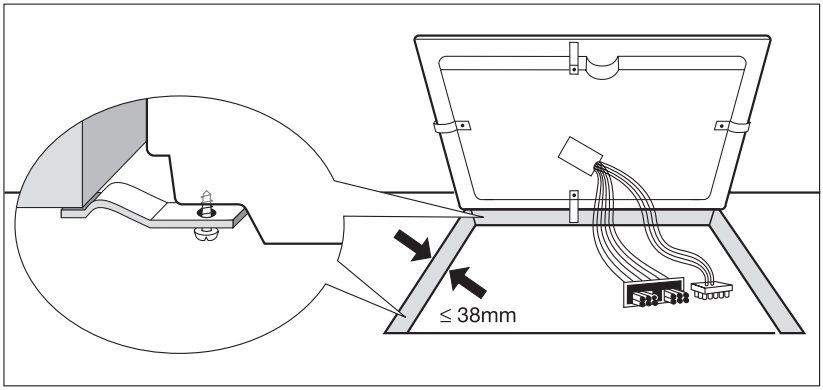



574
504
490+2
55 mind.
43
600
55
560+2

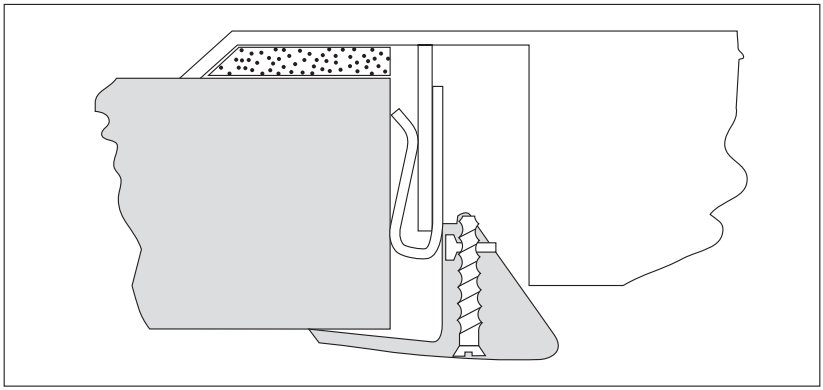

800
900
A
A
A - A
mind. 50


5
552
20
550min.
352
22
189
120
600
116
22
595
30
560min.
562
112
444
43,5
9
544,5
592
22

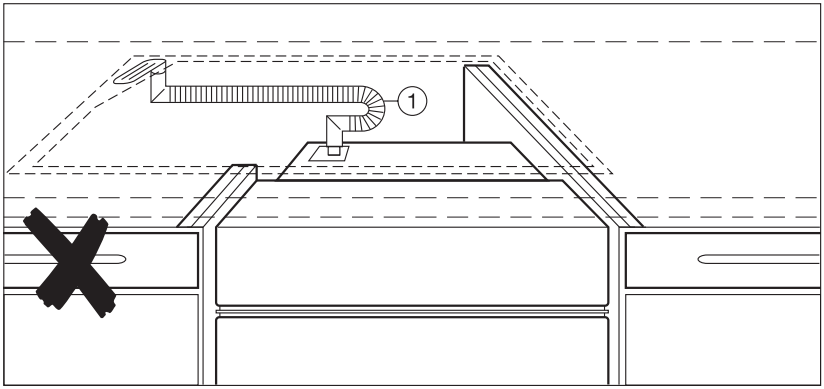
Einbau

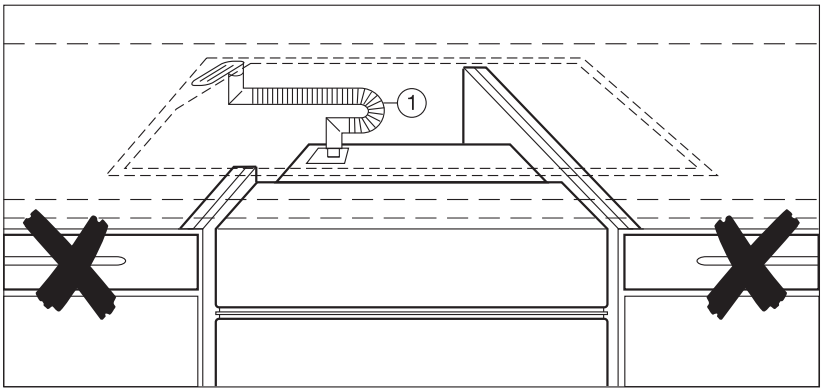


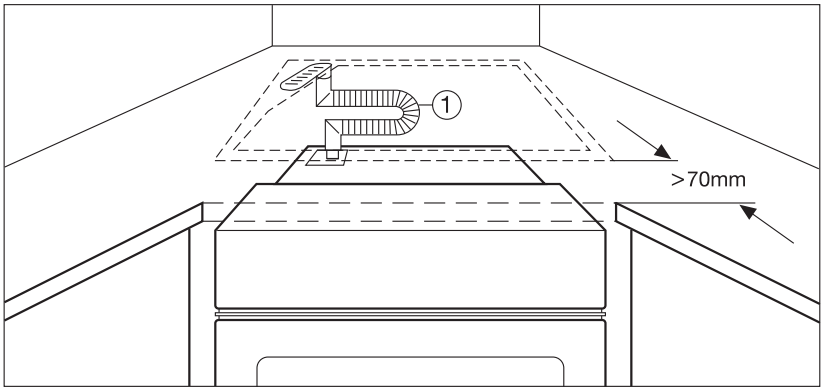
⇳ **alternativ** ⇳

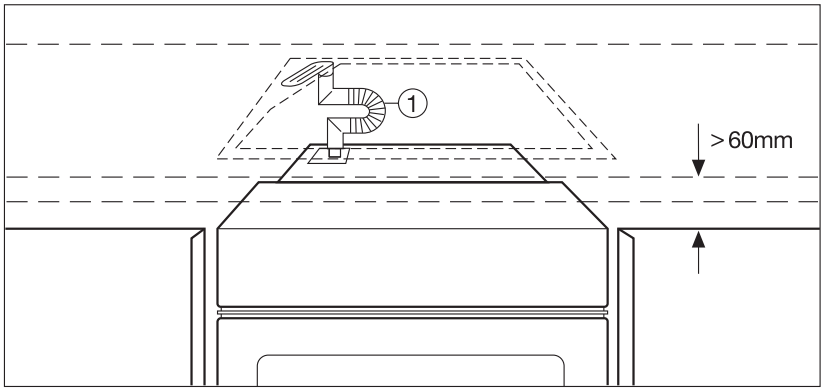


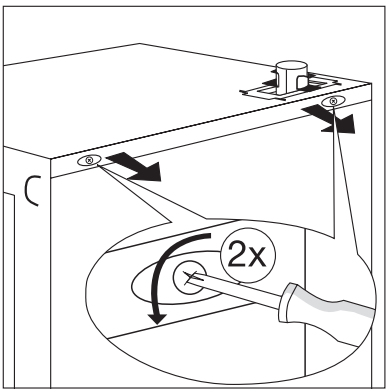
Sonderzubehör E-Nr. 611 898 716

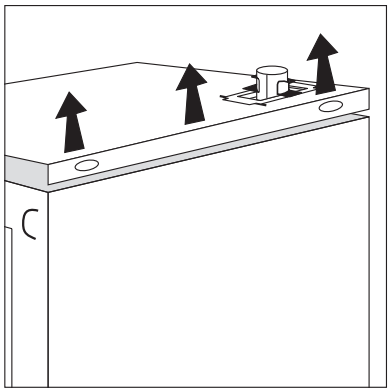


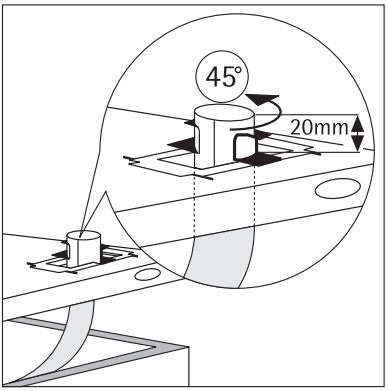


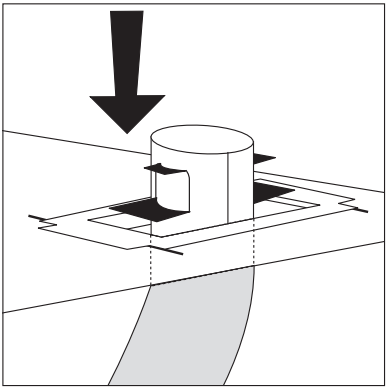

1
>70mm

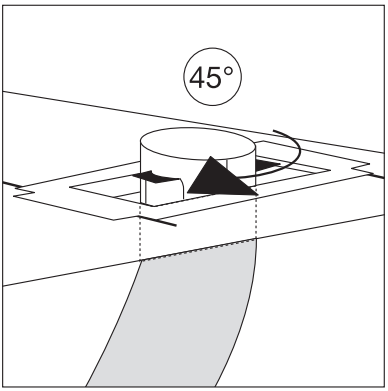

1
>60mm

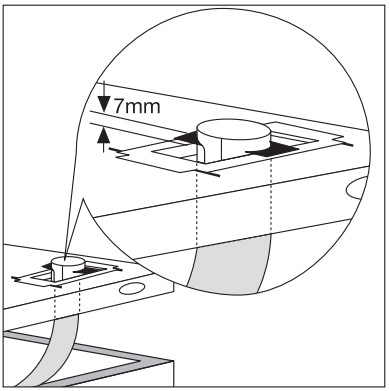

2x



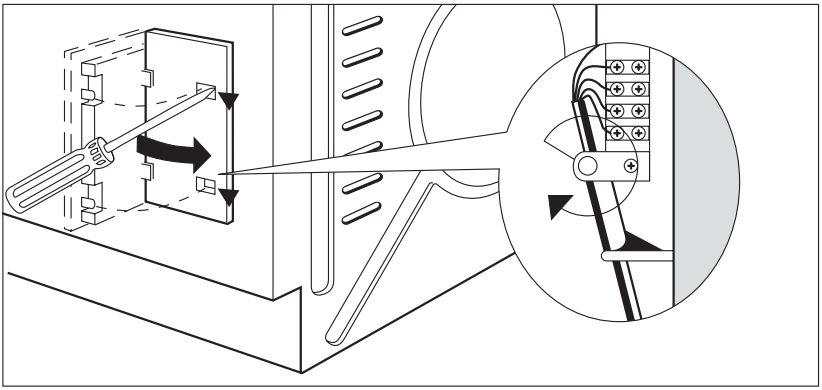

45°
20mm

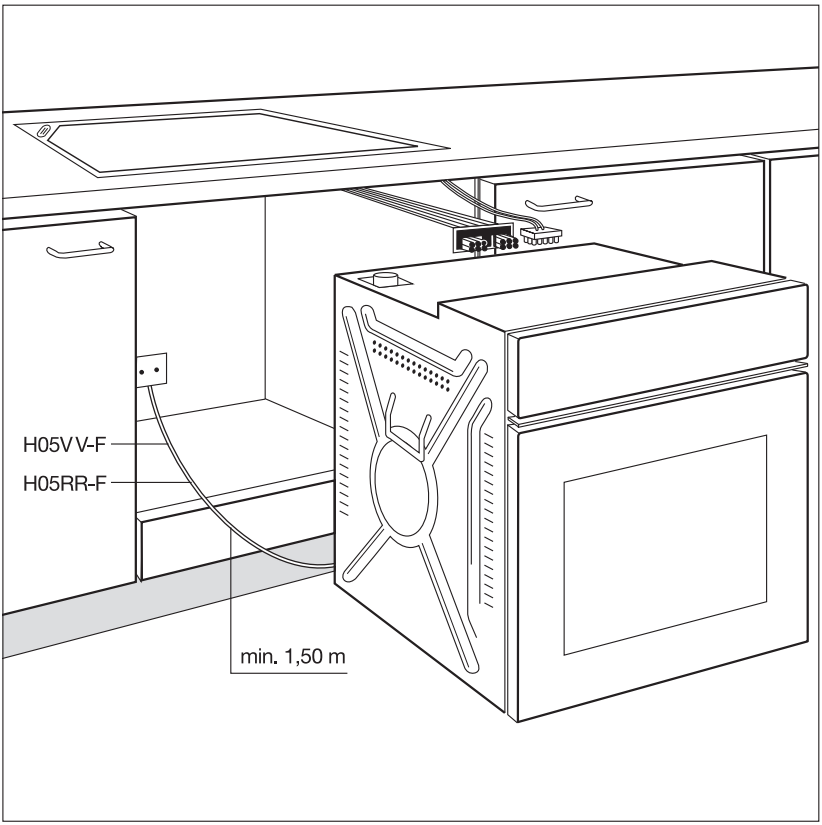


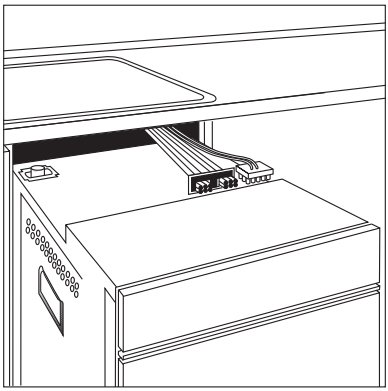

45°

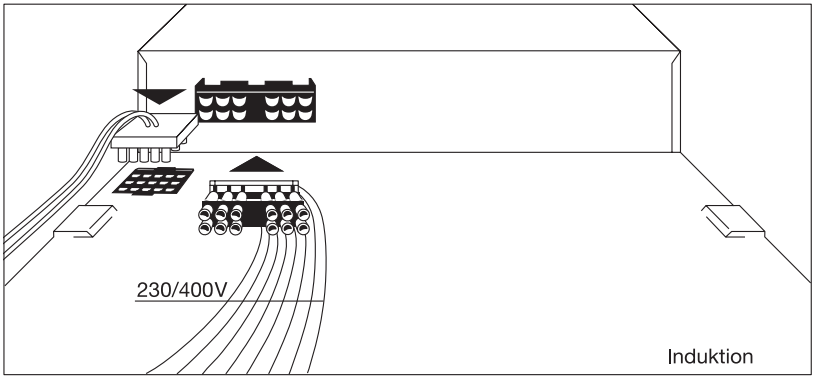

7mm

Elektrischer Anschluß

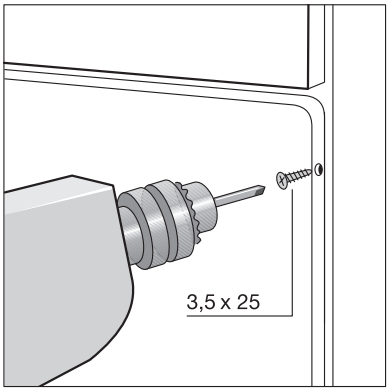


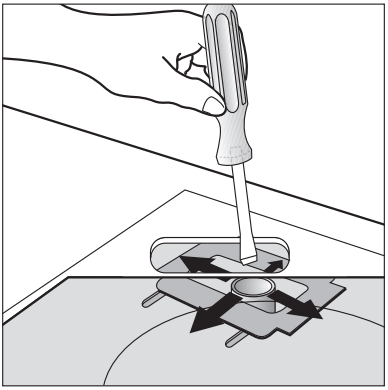


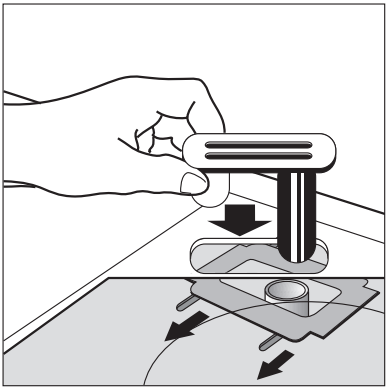


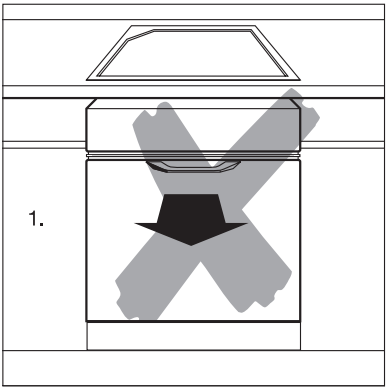


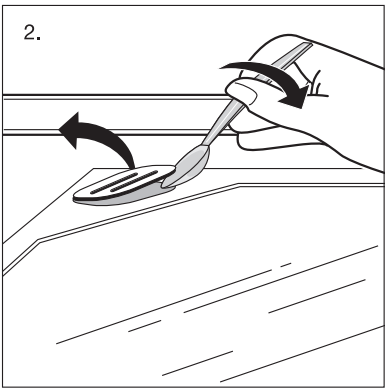
Befestigung

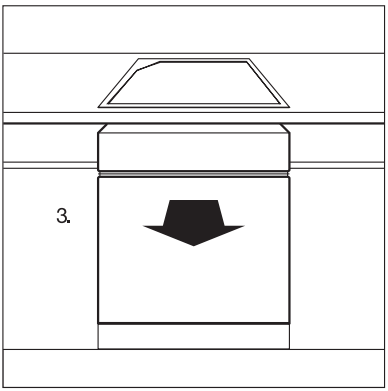







1.


2.


3.

KUNDENDIENSTSTELLEN

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

0800 234 73 78

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 (DM -.24/Min.) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer **0800 820 20 00** erreichen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W.-Hartmann-Straße**
04356	**Leipzig**	**Walter-Köhn-Straße 4c**
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
28208	**Bremen**	**Emil-von-Behring-Straße 3**
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	**Kassel-Bettenhausen**	**Lilienthalstraße 150**
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen-St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
44805	**Bochum-Gerthe**	**Josef-Baumann-Straße 37**
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

PLZ	Adresse	
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
68309	**Mannheim-Käfertal**	**Heppenheimer Straße 31-33**
71034	**Böblingen-Hulb**	**Dornierstraße 7**
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
80634	**München-Neuhausen**	**Arnulfstraße 205**
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03058	**Kiekebusch**	**03222**	**Groß Klessow**
06429	**Wispitz**	**06896**	**Wittenberg-Reinsdorf**
15517	**Fürstenwalde**	**16515**	**Oranienburg**
17039	**Ihlenfeld**	**18055**	**Rostock**
18069	**Rostock**	**19057**	**Schwerin**
24354	**Rieseby**	**25770**	**Hemmingstedt**
25980	**Westerland/Sylt**	**26639**	**Wiesmoor**
27726	**Worpswede**	**30900**	**Wedemark**
32825	**Blomberg**	**34497**	**Korbach**
36043	**Fulda**	**39114**	**Magdeburg**
49377	**Vechta**	**63906**	**Erlenbach**
74549	**Wolpertshausen**	**78244**	**Bietingen**
84307	**Eggenfelden**	**87549**	**Rettenberg**
89542	**Herbrechtingen**	**99819**	**Ettenhausen**

Österreich

Adresse	Bereich	Telefon	Telefax
Electrolux Hausgeräte G.m.b.H	Service	(01) 8 66 43-333	
Zentrale Geschäftsstelle Wien Herziggasse 9 1230 Wien	Ersatzteile	(06 60) 31 18 32 (06 60) 31 18 45 (01) 8 66 43-315	(01) 8 66 43-300 (06 60) 31 18 46

Werkskundendienst für die Marken AEG - Electrolux - Juno - Zanussi

Adresse	Telefon	Telefax
Hausgeräte Kundendienst Ges.m.b.H. Winetzhammerstr. 8 4030 Linz	(07 32) 38 30 31	(07 32) 38 30 31-23
Hausgeräte Kundendienst Wörndl KEG Gniglerstr. 18 5020 Salzburg	(06 62) 64 27 70	(06 62) 64 27 70
Hausgeräte Kundendienst B. E. P. Ges.m.b.H. Amraser Str. 118 6020 Innsbruck	(05 12) 39 21 53	(05 12) 39 21 53-29
A. Hell - Hausgeräteservice Asperngasse 2 8020 Graz	(03 16) 57 26 15	(03 16) 57 26 15-30
Elektroservice H. Schneider Rosentalerstr. 189 9023 Klagenfurt	(04 63) 2 99 93	(04 63) 2 99 94

GARANTIEBEDINGUNGEN

Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir - **zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag** - dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebung aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Geräts, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und - wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden - die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

AEG Hausgeräte GmbH, Muggenhofer Straße 135, D-90429 Nürnberg

Österreich

1. Für AEG Hausgeräte leisten wir unter den nachstehenden Bedingungen Garantie. Durch diese Garantie werden Ansprüche des Endabnehmers gegen den Händler (im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes) aus dem Kaufvertrag nicht berührt.
2. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate, für emaillierte Innenkessel der Heißwasserspeicher weitere 24 Monate, und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes.
   Bei gewerblicher Nutzung von Hausgeräten und bei Nutzung von Waschgeräten in Gemeinschaftsanlagen ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.
   Die Garantiezeit wird durch die von uns erbrachten Garantieleistungen nicht verlängert.
3. Der Garantieanspruch ist durch Rechnung oder ähnliche Unterlagen nachzuweisen.

4. Über Ort, Art und Umfang der Mängelbehebung entscheidet unser Kundendienst. Als Regelung gilt:

- Für Großgeräte (stationär betriebene Geräte) ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
- Kleingeräte (nicht stationär betriebene Geräte) sind ohne Fremdeingriff an unsere Kundendienststelle anzuliefern oder einzusenden.

Unser Kundendienst wird die Instandsetzung so rasch als möglich durchführen.
Die für die Reparatur notwendigen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden bei Instandsetzung die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Garantie anfallen, und die Kosten des bei Werkstatt-Reparatur durchzuführenden Hin- und Rücktransportes nicht in Rechnung gestellt.
Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.

5. Innerhalb der Garantiezeit von 12 Monaten werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluß, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Während der weiteren Garantiezeit von 24 Monaten werden Schäden an emaillierten Innenkesseln der Heißwasserspeicher entweder durch Reparatur ohne Berechnung des Kessels, oder durch Austauschen des Gerätes gegen Verrechnung einer Pauschale behoben.
Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des Hausgerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkung des Wassers, sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Garantie.
Transportschäden müssen - ensprechend den Bedingungen des Transporteurs - gegen den Transporteur geltend gemacht werden.
Kosten von Dritten (insbesondere für Montage, Installation, usw.) werden von uns nicht übernommen.
Bei Reparaturversuchen durch Unbefugte besteht kein Garantieanspruch.
Über die erbrachten Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche jeglicher Art bestehen nicht. Ausgeschlossen sind alle Schadenersatzansprüche einschließlich Folgeschäden, sofern eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

6. Gerichtsstand hinsichtlich dieser Garantie ist Wien, soweit nicht aus zwingenden gesetzlichen Gründen ein anderer ausschließlicher Gerichtsstand begründet wird.

Electrolux Hausgeräte Ges.m.b.H., Herziggasse 9, 1230 Wien

SERVICE

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?
Dann wenden Sie sich an Ihre Kundendienststelle. (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“.)

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist:

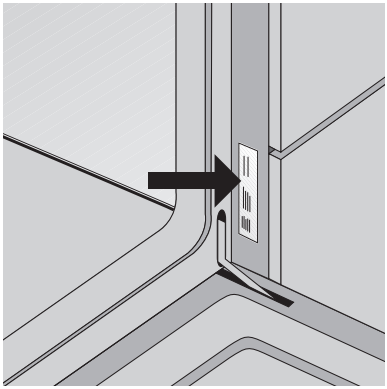
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC . . . .

S-No . . . . . .

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muß. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

H 259 241 900 - 09 - 0500